

**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES**

**E.A.P. DE SOCIOLOGÍA**

**Los Comedores populares en el distrito de Santiago de  
Surco**

**2002-2003**

**TESIS**

**para optar el Título Profesional de Licenciado en Sociología**

**AUTOR**

**Carlos Daniel Murillo Vargas**

**ASESOR**

**Max Meneses Rivas**

**Lima – Perú**

**2011**

## **Dedicatoria**

Dedico la presente tesis a mis padres, mi hermana y a las organizaciones de base, no solamente mediadores para una supervivencia social y económica familiar, sino como confluencia social de personas con similares características que buscan mejorar su calidad de vida.

# INDICE

Introducción.....	6
 CAPITULO I Problema de Investigación.....	10
1.1 Ubicación del problema .....	11
1.2 Delimitación del problema.....	18
1.3 Formulación del problema.....	20
1.4 Objetivos.....	21
1.5 Hipótesis.....	22
1.6 Justificación e importancia.....	23
1.7 Limitaciones .....	24
 Capítulo II El Marco Teórico.....	26
2.1 Antecedentes.....	27
2.2 Conceptualización.....	36
2.3 Categorías.....	38
2.4 Base legal.....	41
 Capítulo III La Metodología.....	46
3.1 Tipo.....	47
3.2 Nivel.....	48
3.3 Instrumento.....	50

3.4 Métodos específicos.....	51
3.5 Técnicas e instrumentos.....	52
3.6 Recolección de datos.....	53
3.7 Análisis de datos.....	56
 Capítulo IV Resultados de la Investigación .....	57
 4.1 La organización del comedor popular.....	58
4.1.1 Contexto histórico de los comedores populares .....	62
4.1.2 Tipo de comedor popular .....	64
4.1.3 Motivo de la formación de los comedores populares.....	66
4.1.4 Promotor de la formación de los comedores populares .....	68
4.1.5 Cobertura de los comedores populares .....	71
4.1.5.1 Comparación con la población del distrito.....	73
4.1.6 Actores Centrales:	
Socias y casos sociales de los comedores populares.....	76
4.1.6.1 Socias.....	76
4.1.6.2 Casos sociales.....	77
4.1.7 Percepción de las socias y usuarios.....	80
 4.2 Situación de la infraestructura de los comedores populares.....	84
4.2.1 Condición del local del comedor popular .....	87
4.2.2 Situación de las paredes.....	90
4.2.3 Situación del techo .....	82
4.2.4 Situación de los pisos en los comedores populares.....	94
4.2.5 Situación de los servicios higiénicos .....	96
4.2.6 Situación de los servicios públicos.....	99
4.2.6.1 Situación del suministro eléctrico.....	99
4.2.6.2 Situación del servicio de agua y desagüe.....	100
 4.3 Situación del equipamiento de los comedores populares.....	105
4.3.1 Situación del mobiliario de los comedores populares.....	107
4.3.2 Situación de los artefactos de los comedores populares.....	110
4.3.3 Situación del menaje de los comedores populares.....	111

Conclusiones.....	114
Recomendaciones.....	119
Bibliografía.....	121
Anexos.....	124
1. Listado de Asentamientos Humanos.....	125
2. Relación de comedores populares.....	128
3. Factores de riesgo en comedores populares.....	132
4. Intervención de la Municipalidad de Surco.....	138
5. Formato de seguimiento del programa Municipal.....	145
6. Programas Gubernamentales.....	149

# INTRODUCCION

Desde fines de la década del setenta y en mayor medida luego del ajuste estructural que sufriera nuestro país en la siguiente década, las mujeres se organizaron – por razones de emergencia económica – para resolver colectivamente la alimentación familiar, en diversas organizaciones populares como son los comedores populares, los comités de vaso de leche y los clubes de madres.

El objetivo de la presente investigación es conocer la situación de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco, desde su situación organizativa, su infraestructura y equipamiento con que cuentan para su desarrollo diario como organización social de base.

Las hipótesis que demostraremos es si la situación de los comedores populares en el distrito de Santiago de Surco es tal, que no es posible desarrollar una buena alimentación en sus óptimas condiciones, tomando en cuenta su organización, infraestructura y equipamiento, de los cuáles carecen o se encuentran en una situación de deterior tal, que no garantiza una buena nutrición en la preparación de los alimentos diarios para los usuarios que son la población con mayores carencias del distrito.

La herramienta metodológica que se ha utilizado en la presente investigación es la entrevista a cada una de las presidentas de los comedores populares de Santiago de Surco, así como la aplicación de la observación participante en cada uno de los locales de los comedores populares existentes en el distrito en mención, esto permite mostrar la situación actual.

Con el objetivo central de brindar un acercamiento a la realidad de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco, y conocer ésta realidad desde los tres puntos de vista de evaluación, a decir, su organización, infraestructura y equipamiento.

La presente investigación se ha dividido en cuatro Capítulos, en el Primer Capítulo, se expone el problema de investigación realizada, desde la ubicación del problema, delimitación, formulación, objetivos, hipótesis, justificación e importancia y por último considerando las limitaciones del presente estudio de tesis.

El problema central de investigación y demostración se resume en la inseguridad alimentaria y dependencia organizacional, entonces: ¿Cuál es la situación de los comedores populares?, ¿los comedores populares del distrito de Santiago de Surco guardan las condiciones que garanticen una adecuada ingesta de alimentos?, estas interrogantes nos brindarán una clara visión del poco aporte calórico de los alimentos de los comensales que asisten frecuentemente a los comedores populares.

El segundo Capítulo corresponde al marco teórico en el cuál se exponen las ideas de Nora Galer y Pilar Núñez, quienes han investigado este hecho de las organizaciones de base desde sus inicios, además de citar a Ana Boggio, Oscar Ugarte y José Maguiña, cabe resaltar el rescate de las ideas de la señora Ofelia Montes López, quien con su amplia experiencia en la Municipalidad de El Agustino se construye un paralelo y expone puntos interesantes de coincidencia con las organizaciones sociales de base con los del distrito de Santiago de Surco; en el Tercer Capítulo, encontramos la metodología utilizada para el recojo de la información, el tipo, nivel, instrumento, método específico, técnicas e instrumentos, la recolección de datos y el análisis de los datos, siendo una pieza importante la utilización del EPI 6, que es un instrumento informático de ingreso de datos, que arroja como resultado los cuadros finales que se presentan en la presente tesis.



Por último, el en Cuarto Capítulo, expondremos los resultados de la investigación, la misma que es dividida en los tres puntos de análisis, como son, la organización, la infraestructura y su equipamiento, en donde se detallan aspectos importantes por el ámbito de los comedores populares del distrito, llegando a demostrar las conclusiones para la presente investigación.

Finalmente presentamos las conclusiones expuestas en base a todo el argumento, las recomendaciones, se completa con la bibliografía correspondiente y anexos que servirán de apoyo a las exposiciones e información presentada.

Agradezco a la Municipalidad Distrital de Santiago de Surco que me acogió por muchos años, del cuál aprendí y retribuí para el desarrollo del vecino surcano, que me permitió la realización de la presente tesis, así mismo, el reconocimiento a mi asesor de tesis Dr. Max Meneses Rivas y al Dr. Jaime Ríos Burga por las sugerencias y por el apoyo en el replanteamiento de la presente tesis.

# **CAPITULO I**

## **Problema de Investigación**

En el distrito de Santiago de Surco, existen 63 comedores populares, muchos de los cuáles se encuentran ubicados en zonas límites del distrito de Santiago de Surco con los distritos de Chorrillos y San Juan de Miraflores, investigaremos en el presente capítulo su contexto socio-político, el tipo de organización social de base fundada, cuáles fueron los motivos de formación del comedor popular, investigaremos si existe una institución y/o instituciones que han promovido la formación del comedor popular, cuál es la cobertura que abarca la atención del comedor popular y como es la comparación con el resto del distrito, cuáles son los actores centrales en sus beneficiarios, como son las socias y los casos sociales, por último investigaremos sobre la percepción de las socias y los usuarios con el servicio ofrecido en el comedor popular.

### 1.1 Ubicación del problema

El fenómeno de los comedores populares constituye hoy en día un espacio privilegiado a partir del cual se pueden plantear y analizar los problemas más gravitantes del país: la crisis económica y su impacto en la alimentación popular; el desarrollo de organizaciones de base alrededor de estrategias de subsistencia así como la participación protagónica y organizada de mujeres en dichas estrategias; el potencial de esas organizaciones para constituir una respuesta transitoria o permanente frente a la falta de políticas realistas y de largo alcance.

Desde diferentes perspectivas, las instituciones y actores sociales claves lo han comprendido así. Para el Estado, los programas de apoyo alimentario se han convertido en principales mecanismos compensatorios de las medidas de ajuste económico.

Para algunos la crisis económica ha significado un deterior extremo en la situación nutricional de los sectores populares. Al respecto José Maguiña Villón<sup>1</sup> afirma que la existencia de los comedores estaría explicando por qué a pesar del creciente desempleo y la caída vertiginosa del poder adquisitivo de los salarios en los últimos años, esto no se habría traducido en índices alarmantes de desnutrición a nivel de los sectores populares.

Para Oscar Ugarte<sup>2</sup>, si bien las organizaciones populares vinculadas a la problemática de los comedores populares no tienen la posibilidad de articularse de manera inmediata con el contexto macroeconómico de fondo, contribuyen a que la ayuda alimentaria tenga una mayor efectividad, ya que la organización popular es la única que puede velar porque la ayuda llegue efectivamente a la población en riesgo.

---

<sup>1</sup> José Maguiña Villón es ingeniero zootecnista y especialmente en nutrición. Desde 1983 es Subdirector de la oficina de Catholic Relief Services –USCC(CRS)-, y está vinculado a la supervisión del Programa de Alimentos de CARITAS. Como investigador ha estudiado los Comedores como estrategia popular de alimentación. Ha realizado promoción de esta experiencia entre las oficinas diocesanas de CARITAS de todo el país, haciendo un seguimiento del impacto nutricional de los comedores.

<sup>2</sup> Oscar Ugarte es médico de profesión y dirige desde 1980 el Instituto de Salud Hugo Pesce (INSAHP). Como regidor de la Municipalidad de Lima en el periodo 1984-86, tuvo a su cargo la Dirección del Programa de Vaso de Leche y el Apoyo a Comedores. Ha escrito artículos, folletos y comentarios sobre salud y alimentación popular.

### 1.1.1 Características del problema

Si bien es cierto que los comedores populares abaratan los costos de alimentación de las familias para la preparación de los menús de manera conjunta, estas raciones deberían contener el aporte energético y nutricional adecuado para sus integrantes. Sin embargo, su aporte calórico es el 40% de los requerimientos diarios, sin considerar el consumo intrafamiliar que debilitaría aún más dichas necesidades alimenticias. Es así que se originan dietas desbalanceadas, debido al bajo aporte calórico-proteico y nutritivo en las raciones preparadas en los comedores populares, generando problemas de desnutrición y/o malnutrición, producto del ambiente poco adecuado de las instalaciones para la preparación de los alimentos.

Las condiciones en que trabajan las mujeres de los comedores populares son bastante precarias y expresan la situación de pobreza de las familias beneficiarias, el apoyo a la mayoría de éstos establecimientos ha sido en la donación de alimentos y en la capacitación que en canalizar recursos que sirvan para construir locales propios, debidamente equipados y con instalación de servicios básicos<sup>3</sup>.

Es importante mencionar que los programas alimentarios, al igual que los demás programas sociales deberían tener criterios claramente establecidos

---

<sup>3</sup> Esta descripción está sustentada a partir de la encuesta realizada por la Municipalidad de Santiago de Surco en los 63 comedores populares existentes en el año 2002, esta fuente tiene la ventaja de haber registrado el acceso a las 63 organizaciones de sobrevivencia (comedores populares), con lo cual es posible asociar este fenómeno al conjunto de características de los hogares y de la población. Ello permite superar en ciertos aspectos las limitaciones de los estudios puntuales centrados en algunos barrios o en situaciones de mayor envergadura.

respecto de quienes son los beneficiarios y cuáles son sus beneficios. De tal manera que la gente necesitada al estar enterada de ello, pueda ejercer sus derechos y reclame el cumplimiento sin obligarse por eso a identificarse con algún grupo político. Es por ello, que los comedores populares siempre están dependiendo económicamente de los organismos estatales para subvencionar parte de los alimentos, por tanto, las socias están supeditadas a su ayuda y la voluntad del gobierno de turno.

De acuerdo a la presente investigación, se ha observado que la mayor parte de los comedores populares ubicados en las zonas urbano marginales del distrito de Santiago de Surco, tienen una construcción de material precario y sus usuarios y socias, muestran una deficiencia en su educación sanitaria<sup>4</sup>.

Cabe señalar que en los últimos años, el reporte epidemiológico de la ocurrencia de brotes y casos de ETA (enfermedades de transmisión alimentaria) ha señalado a las inadecuadas condiciones sanitarias en la preparación, manipulación y conservación de alimentos – especialmente en comedores populares de las zonas urbano-marginales - como las causantes de enfermedades gastrointestinales. De estos casos, más del 40% se generan en hogares ubicados en zonas de pobreza y que se abastecen de alimentos preparados en dichos expendio de alimentos popular.

---

<sup>4</sup> Esta descripción esta sustentada a partir de la encuesta realizada por la Municipalidad de Santiago de Surco en los 63 comedores populares existentes en el año 2002 por la Oficina de Proyectos Especiales.

A esto se une el problema de la falta de servicios de agua y alcantarillado que se presentan en el 20% de comedores populares del distrito.

Cuando el ama de casa muestra un bajo nivel cultural, por lo general adquiere alimentos para su familia sin exigir a sus proveedores, las mínimas condiciones de higiene y calidad, llevando potenciales enfermedades a su residencia. El problema se vuelve más crítico aún, al considerar al gran número de beneficiarios que cada día asisten a los comedores. Si la preparación de los alimentos no se realiza con la debida higiene, el impacto afecta de manera directa a decenas de personas.

En un estudio microbiológico realizado por DIGESA en los principales mercados de abasto, se evaluaron la calidad higiénica y la inocuidad de los alimentos. Los resultados demostraron deficiente higiene en más del 60% de las muestras de alimentos y en más del 90% de las muestras de superficies (utensilios y manos en comedores populares). La presencia de *Staphylococcus aureus* (en quesos) y la *E Coli* (en verduras, espinaca, cebolla china, albahaca) fueron las bacterias de mayor incidencia. En tal sentido, el Ministerio de Salud en coordinación con las Municipalidades y una participación activa de los consumidores, viene desarrollando acciones sanitarias en los mercados de abasto y comedores populares que abastece el PRONAA.

## Relación Causa – Efecto

### Causas del Problema

- Alimentos contaminados por prácticas inadecuadas de almacenamiento y conservación.
- No se aplican los principios de higiene en la adquisición y preparación de los alimentos que se consumen en los comedores populares.
- Los alimentos llevados al hogar para su posterior consumo por los usuarios, no se conservan en refrigeración, sus condiciones inadecuadas de manejo se reflejan antes y durante el proceso de preparación hasta su consumo final, desconociéndose las prácticas de higiene para la manipulación en su consumo.
- Falta de educación sanitaria y nutricional de las socias y de los beneficiarios directos e indirectos del comedor popular.
- Deficiente saneamiento básico.
- Vigilancia y control sanitario insuficiente o ausente.
- Infraestructura y equipamiento precarios.
- Uso político que sufren éstas organizaciones sociales por intereses de partidos políticos en el gobierno central.



## Efectos del problema

- Daños a la salud en la población beneficiaria.
- Falta de confianza y rechazo de los alimentos por parte de los usuarios en los comedores populares donde han ocurrido brotes de ETA.
- Agravamiento de los casos de desnutrición crónica infantil por causas de diarreas.
- Gastos por concepto de atención médica, pérdidas de horas-trabajador a causa de enfermedad propia o de algún familiar directo.
- Pérdida de los objetivos y la misión en la constitución de los comedores populares al ser manipulados políticamente.

Es así, que los comedores populares del distrito de Santiago de Surco, tiene características similares de cualquier organización de base de Lima, acompañado esto, con la misma complejidad y problemáticas internas que impiden brindar una buena nutrición al comensal.

## 1.2 Definición y delimitación

### a. Organización

En los comedores populares es importante determinar su situación organizativa, desde el aspecto sociológico, la organización como tal, tienen una diferenciación en cuanto a su formación histórica, el tipo de organización social de base, es así que resulta necesario determinar su institucionalidad en el tiempo y en el espacio, así como ubicar al actor que impulsa su creación como organización social.

Los comedores populares como organización, resulta importante redescubrir su contexto histórico, que brindará respuestas de su coyuntura actual, su cobertura en el distrito y su interacción con el resto de la población del ámbito inmediato, tratándose de un distrito como Santiago de Surco que se encuentra en un nivel privilegiado por encontrarse con mayores porcentajes de población en niveles socioeconómicos A y B.

### b. Infraestructura

La infraestructura en un comedor popular es importante, ya que determina, en un contexto socio ambiental la situación del local, de la organización social, y según principios establecidos por el Ministerio de Salud a través de DIGESA, se demostraría en que situación se

encuentra, desde sus paredes, techo, piso y acceso a servicios para el buen funcionamiento ambiental de la organización.

Cabe mencionar que es importante verificar su situación bajo las condiciones legales en que se encuentran, ya que si estamos frente a locales alquilados o propios, la injerencia del Estado es de distinta índole para apoyar en el mejoramiento de su infraestructura.

#### c. Equipamiento

Un uso y situación adecuada de todos los enseres dentro de una organización social de base como los comedores populares, determina una adecuada manipulación de alimentos para determinar un producto final adecuado a los comensales.

Es importante determinar la procedencia de la llegada a las organizaciones de base de los enseres, artefactos y demás implementos que subyacen dentro de los locales, para determinar un posible protagonismo de actores sociales externos a la organización, que buscan objetivos indirectos con las donaciones.

### 1.3 Formulación del Problema

#### Pregunta Central

¿La situación socio-estructural de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco garantiza una adecuada nutrición para los comensales que asisten diariamente a éstas organizaciones sociales de base?

#### Preguntas específicas:

1. ¿Cuál es la organización de los comedores populares en su contexto institucional?
2. ¿La infraestructura viabiliza un adecuado funcionamiento institucional?
3. ¿Cuál es la situación del equipamiento de los comedores populares para un adecuado funcionamiento sanitario?

## 1.4 Objetivos

### Objetivo central

El Objetivo central es conocer la situación real de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco, esto desde tres puntos de vista, su organización estructural histórica cuantitativa; su situación de infraestructura que especifiquen las condiciones del local de utilización para la elaboración de los alimentos; y la situación del equipamiento de los comedores populares, para conocer el estado en que se encuentran todos los utensilios y equipos que son pieza importante para la buena nutrición de los comensales.

### Objetivos Específicos

- a. Conocer la situación organizativa de los comedores populares.
- b. Conocer la situación en infraestructura de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco.
- c. Conocer la situación de su mobiliario, enseres y demás equipamiento de los comedores populares.

## 1.5 Hipótesis

### Hipótesis Central

La situación de los comedores populares en el distrito de Santiago de Surco es tal, que no es posible desarrollar una buena alimentación en sus óptimas condiciones, ya que carecen o se encuentran en una situación de deterioro, hecho social que no garantiza una buena nutrición para los usuarios que son la población con mayores carencias del distrito.

### Hipótesis específicas

#### a) Organización

- La mayoría de comedores populares empezaron a funcionar en el año 1988, que sucedió la hiperinflación económica en el país.
- El principal motivador de fundación de un comedor popular fue la necesidad económica ante la crisis en el país.
- La comunidad asumió una suerte de empoderamiento de la situación económica y pasaron a crear los comedores populares.

#### b) Infraestructura

- La mayor cantidad de locales que utilizan los comedores populares son de propiedad de terceros.

- El deterioro y las condiciones al interior del ambiente es en la mayoría de los casos de los comedores populares, de material noble sin acabados y expuesto.
- La gran mayoría de los comedores populares están conectados a la red pública y poseen servicios higiénicos.
- No existen comedores populares en Santiago de Surco que posean silo o denominado también, pozo ciego.

#### c) Equipamiento

- Los comedores populares del distrito han implementado, en su mayoría, con recursos propios todo el mobiliario y menaje de la organización social.
- La principal institución del Estado que ha donado bienes para el comedor popular es el PRONAA.
- El Municipio tiene una participación activa en las donaciones de cocinas para los comedores populares.

### 1.6 Justificación e importancia

Es de destacar que el Programa Nacional de Apoyo Alimentario PRONAA, sólo otorga el 17% del costo de la ración, debiendo las socias de los comedores populares financiar el resto de los alimentos. Como parte del trato de entrega de alimentos por parte del PRONAA, se entregan unas raciones

como apoyo social a personas en extrema pobreza, principalmente niños, niñas y/o adultos mayores, mas aún, el monitoreo que realiza a los comedores populares, para vigilar su manipulación de alimentos y las condiciones de preparación de los mismos, escapan a su cobertura, es así que las municipalidad distritales deben de apoyar en esta tarea de supervisión ante la poca vigilancia sanitaria existente, es allí, que radica la importancia del presente estudio, ya que responde a las carencias existentes, como es el caso de los 63 comedores populares, brindando un reflejo de lo que actualmente se encuentra su realidad física y, con ello responder a las hipótesis e interrogantes de sus condiciones satisfactorias para una ingesta adecuada de alimentos, desde su compra, conservación, preparación, manipulación y servicio final al usuario.

Esta realidad de los comedores populares demostraría que el entorno ambiental propio del comedor no es el adecuado para la ingesta de alimentos, teniendo que ser la Municipalidad el ente encargado de buscar alguna solución de mejora en la calidad alimentaria.

### 1.7 Limitaciones

La limitación encontrada en el presente estudio radica en el poco material escrito con respecto a los comedores populares, desde un análisis de su situación legal, de infraestructura y mobiliario que respondería a un avance



en el tema o un estancamiento del mismo, es así que se elaboró el estudio para informar sobre el mismo, marcando un antecedente en el distrito.

Otro argumento que podría considerarse como limitante para el desarrollo del presente estudio es la poca información que podría brindar la socia del comedor popular, quien a verse expuesta en un interrogatorio de preguntas, trata de minimizar toda la situación, es por ello que la visita de la entrevista va acompañada con una observación de cada uno de los locales de los comedores populares del distrito, de esta manera se contrasta la información con la realidad y en algunos casos, se describe con mayor certeza y veracidad la realidad observada en la organización.

## **CAPÍTULO II**

### **Marco Teórico**

## 2.1 Antecedentes

La fuente de información para el desarrollo del presente estudio de investigación lo constituyen diferentes libros consultados, siendo imprescindible destacar que no existe mucha bibliografía sobre el tema en cuestión, siendo uno de los libros de mayor relevancia el de Nora Galler y Pilar Núñez, quienes acercaron una mirada a los comedores populares pero desde una perspectiva de género, el libro se llama “Mujer y Comedores Populares”, lo interesante es encontrar la opinión de diversos autores sobre el tema y brindando unas conclusiones que sirven de apoyo al presente trabajo.

Los antecedentes sobre literatura escrita directamente sobre comedores populares, hay muy poca en el año 2002, si encontramos escritos, que fueron compilados, de Pedro Lizarzaburu, José Maguiña, Daniel Córdova, Ana Boggio, Cecilia Blondet, entre otros, además de instituciones de la sociedad civil como FOVIDA, que trabajan en pro de las organizaciones de base, además remarcar que es un sentido protagónico encontramos al PRONAA<sup>5</sup>, como Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (ver anexo), del cuál, sin su apoyo, no existirían los comedores populares en el Perú.

---

<sup>5</sup> Los diferentes programas de estabilización y ajuste estructural aplicados en los ochenta para enfrentar la crisis económica recortaron los gastos fiscales, afectando sobre todo el gasto social. En 1981 el gasto social pre cápita era de US\$ 48.8, en 1990 este monto se redujo a sólo US\$ 12.4 (Cuánto, 1991). Entre los principales programas estatales se encuentran: el Programa de Cocinas Familiares (gobierno de Belaunde, 1980-1985), el Programa del Vaso de Leche y de Apoyo a la Organización y Gestión de Comedores (FOVIDA) (gestión de Alfonso Barrantes en la Municipalidad Provincial de Lima, 1983-1986), el Programa de Asistencia Directa (PAD), el Programa de Alimentación Nacional (PAN y el Programa de Apoyo al Ingreso Temporal (PAIT) (gobierno de Alan García, 1985-1990); por último el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), creado en 1992 por el gobierno de Fujimori.

En los escritos mencionados, los autores exponen una serie de conclusiones que sirven de base y antecedente, es así que, concluyen que en la relación costo/precio, existe un desequilibrio permanente entre el costo y el precio de la ración, por lo general en los costos sólo se computan los gastos en insumos como alimentos y combustibles. Los otros componentes no se incluyen en el precio. Sin embargo, la fuerza de trabajo por lo general es “remunerada” con raciones o con pago de reemplazos, los ingresos dependen de los precios que son fijos hasta que el déficit se hace inmanejable y se recurre a aumentar el precio y a realizar actividades pro-fondos en el barrio. Pero ocurre que como los ingresos familiares son bajos, disminuye la compra del número de raciones, es así que el PRONAA, interviene no solamente para abastecer a los comedores populares con víveres de primera necesidad, sino también con un monto en efectivo que va destinado a la presidenta del comedor con el objetivo de completar con alimentos básicos y que no son entregados, de esta manera realizar una mejor preparación de los alimentos.

A decir de los autores, como Ana Boggio<sup>6</sup> y Violeta Sara-Lafosse<sup>7</sup>, estas acciones muchas veces condicionan los programas a sus intereses y estrategias sin considerar necesidades reales ni intereses populares. Utilizan los alimentos como un fin en sí mismos y acostumbran al pueblo a recibir donaciones. Acciones que en el proceso de apoyo han podido revertir la

---

<sup>6</sup> Ana Boggio es socióloga e investigadora principal del Centro Latinoamericano de Trabajo Social (CELATS).

<sup>7</sup> Violeta Sara-Lafosse, es socióloga y profesora principal en la facultad de Ciencias Sociales de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

demanda popular en un derecho, apoyando realmente la promoción de la mujer y de la organización social de base.

Es así, que observamos un viejo paradigma de asistencialismo frente a las agrupaciones urbano-marginales y el Estado a través de éstos organismos de entrega alimentaria, este paradigma es utilizado para fines electorales principalmente.

Según la coordinadora del área de alimentación de la Municipalidad de El Agustino<sup>8</sup>, no presenta una mirada sobre la organización de los comedores populares, hoy tan extendidos en toda Lima Metropolitana, tuvieron su origen en El Agustino. En el año 1979 surge el primer comedor popular en la Segunda Zona del distrito, zona que se encontraba en proceso de remodelación urbana.

Esta experiencia organizativa nace en particular del sector femenino del pueblo. Concretamente es un grupo de mujeres de la Comunidad Cristiana que se constituye en fundador y empieza a desarrollar un modelo de ayuda alimentaria que rompe con las formas tradicionales más asistencialistas y clientelistas. Desde un comienzo la experiencia del comedor dice: participación, iniciativa popular y solidaridad.

---

<sup>8</sup> Ofelia Montes es la coordinadora del Área de Alimentación de Servicios Educativos de la Municipalidad Distrital de El Agustino, denominado (SEA) y como tal asesora a los comedores de dicho distrito desde 1979 en que se creó el primer comedor. Actualmente asesora a la Coordinadora Distrital de Comedores Populares de El Agustino y a la Comisión Nacional de Comedores. Con Norma Rottier ha elaborado el “Manual de Comedores Populares” y “Cuánto Cuesta Alimentarnos en Comedores populares de El Agustino”. También ha escrito “De la Gestión Individual a la Participación Colectiva” para el Encuentro Andino de Alimentación en 1986.

Para el funcionamiento inicial de este comedor infantil, se realizan gestiones ante la parroquia del distrito y Caritas. Internamente se diseñan dos instancias: el comité responsable y la asamblea general. El comité responsable estaba constituido en ese entonces por cinco miembros con los cargos de coordinadora, y las responsables de cocina, reparto, economía y educación y recreación.

Las asambleas tienen una periodicidad semanal en la que participan todas y donde se toman los acuerdos. Si bien estas dos instancias son posteriormente ampliadas y se llegan a crear otros espacios (ej.: conversatorios, etc.), es interesante ver cómo los comedores, desde sus inicios, se estructuran precisamente para posibilitar la participación democrática y no sólo para repartir la ayuda alimentaria.

Las señoras fundadoras del comedor son conscientes que no resuelven el problema del hambre al constituirse en grupo. Si bien su voluntad es contribuir a dar solución al problema de la desnutrición, son conscientes de la complejidad del asunto y de sus propios límites. Pero la organización constituida abre perspectivas en torno a la defensa de la calidad de vida.

La amplitud de miras de las señoras está expresada en el lema de este primer comedor “El Comedor es más que un plato de comida” y en la adopción de su nombre: “Forjando la Alegría”. Y a propósito de lemas y de nombres, en el caso del segundo comedor formado en el pueblo joven Los Perales, ellas adoptan el nombre de “Roberto Gamboa”, que corresponde a un niño que

murió de desnutrición, factor que aceleró el surgimiento del comedor en esa zona. Después de haber funcionado unos cinco años al reformular sus estatutos se pone como lema “el comedor contra viento y marea siempre adelante”. Para escoger estos nombres y lemas se suele realizar un pequeño concurso entre todas las socias.

En fin hay muchísimas anécdotas tanto en la primera experiencia del comedor en la segunda Zona, como en los demás comedores que se han ido formando a lo largo de estos 8 años. En la actualidad hay más de 200 comedores populares en el distrito de El Agustino y en cada uno la experiencia fundante siempre se repite: al ingresar al comedor la socia aprende que se trata de una organización popular y no sólo de una cocina.

Poco a poco, a través de la actividad (los turnos rotativos, las actividades pro-fondos, etc.) y especialmente a través de las asambleas, las señoras van adquiriendo nuevas actitudes de solidaridad, responsabilidad, disciplina, autoestima y de autocrítica.

Podemos concluir que a partir de la trayectoria de los comedores populares existe un modelo organizativo visible y establecido con las siguientes características comunes:

- a) Los comedores populares son organizaciones femeninas que buscan respuestas concretas a las necesidades de su vida cotidiana,

especialmente a las demandas urgentes de sus propios hijos, como son la alimentación, la recreación y la salud.

- b) Proporcionan un espacio grupal y de participación democrática, donde se van afirmando tanto la dignidad e identidad personales como la identidad colectiva y popular.
- c) Son organizaciones que tienen ahora un peso en el distrito y a nivel metropolitano. No se trata de sobrevalorar este peso social, pero en parte ha sido a través de los comedores que la mujer popular ha hecho sentir su presencia política.
- d) Posibilitan el aprendizaje, la reflexión, la capacitación. Muchas veces es en el Comedor donde la vida se transforma en escuela.

Los comedores de El Agustino se han caracterizado desde sus inicios por su dimensión educativa, por su dimensión promocional. Por supuesto, el proceso de capacitación no ha sido lineal y a veces ha habido una merma en la dinámica educativa de un comedor dado. Pero en conjunto los comedores mantienen y desarrollan al interior una dinámica continua y grupal de aprendizaje.



En parte, la eficiencia en la labor de promoción de los comedores reside en la presencia y metodología de un servicio educativo de El Agustino SEA, centro y equipo de educación popular que orienta y ordena la dimensión educativa en las diversas organizaciones del distrito, especialmente en los comedores. Nuestra metodología no es resultado de una elucubración teórica-abstracta, sino fruto de un proceso y experiencia adquirida en el trabajo institucional. Nuestra metodología educativa implica cuatro momentos o modalidades:

- a) El “acompañamiento” que se refiere a nuestro modo de inserción a nuestra disposición permanente a escuchar y prender, es el esfuerzo por establecer relaciones horizontales con la población. El momento del acompañamiento es también el tiempo de diagnóstico de la situación que se presenta en cada comedor.
- b) La “capacitación”, el segundo momento, suele combinar aspectos técnicos, sociales y organizativos; aunque las formas de capacitación varían (cursos, conversatorios, fórums, asambleas, etc.) todas pretenden ser consistentes, planificadas e integrales.
- c) La “asesoría”, orientada a consolidar el trabajo de acompañamiento y capacitación, viene a ser el seguimiento a través del cual se garantiza la autonomía de la organización.

d) La “sistematización”, como reflexión sobre la práctica y devolución de materiales e instrumentos pedagógicos que retroalimentan el circuito, es una actitud que debe estar presente en todo momento en nuestro quehacer promocional.

La permanente práctica educativa en los comedores populares se realiza en tres niveles: en el servicio, en la administración y en la organización.

Según la experiencia de El Agustino, se puede denominar como bastante positiva, hay logros importantes a nivel personal, grupal y distrital. Pero somos conscientes también que es un proceso y que hoy se presentan nuevas exigencias.

La crisis económica sigue golpeando fuertemente a la familia popular, obligando a la mujer a salir fuera del barrio, en busca del trabajo. Otro problema es la existencia de programas o políticas paralelas que, lejos de aportar a una mejor organización popular, termina dividiendo y enfrentando al pueblo.

Todo esto, ha producido una “baja” en la asistencia de muchas señoras al comedor, habiendo como promedio 35 socias actualmente en cada uno. Esta disminución implica una recarga para las socias activas y

dificulta muchas veces la deseada rotación. Otro problema a señalar es la falta de una adecuada infraestructura.

El hecho es que se presenta una situación exigente para los comedores que podemos resumir en las siguientes vetas:

1. Es urgente refundar (o al menos repensar y renovar) el modelo de comedor. En este campo tal vez debamos ir buscando modelos más integrales, capaces de articular todos los aspectos de la vida cotidiana de la mujer. Es decir, ampliar nuestra noción de modelo organizativo.
2. Insistir en un modelo de organización participativo, democrático y solidario, frente a propuestas que promueven salidas individuales.
3. Incorporar más sistemáticamente a la labor promocional la noción de mujer como género.
4. Ir elaborando, finalmente, políticas que trasciendan el barrio y que sugieran nuevos caminos para enfrentar la alimentación, la comercialización, etc. en el país.

## 2.2 Conceptualización

El enfoque de desarrollo en que se basa el presente estudio el enfoque de Desarrollo Humano, este enfoque nace como planteamiento del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), como resultado de las crecientes críticas al enfoque de desarrollo predominante en el decenio de 1980, el cual suponía un vínculo estrecho entre el crecimiento económico nacional y la ampliación de las opciones individuales del ser humano.

A partir de 1990, el concepto de desarrollo humano se aplicó a un estudio sistemático de temas mundiales, según se publicó en los Informes anuales sobre Desarrollo Humano patrocinados por el PNUD. El trabajo de Amartya Sen y de otros especialistas fundó las bases conceptuales de un enfoque alternativo y más amplio del desarrollo humano, definido como el proceso de **ampliación de las opciones de las personas y mejora de las capacidades humanas** (la diversidad de cosas que las personas pueden hacer o ser en la vida) y **las libertades**, para que las personas puedan vivir una vida larga y saludable, tener acceso a la educación y a un nivel de vida digno, y participar en la vida de su comunidad y en las decisiones que afecten sus vidas.

Es así, siendo el ser humano el centro de nuestro presente estudio, se busca alcanzar un mejor desarrollo del mismo a través de su estabilidad y seguridad alimentaria de las personas de mas escasos recursos en un distrito

en que la brecha desigual entre los diferentes niveles socioeconómicos se hace cada vez mayor.

El desarrollo humano se entiende aquí como un proceso de ampliación de oportunidades de tener: vida saludable información y conocimiento, vida decorosa y decente, mejores destrezas, mejores conocimientos, ampliación de capacidades, mejor salud y libre elección, y buscando una mejor calidad de vida al principal actor social del cambio, del desarrollo, del progreso social.

Pueden existir tantas dimensiones del desarrollo humano como modos de ampliar las opciones de las personas. Los parámetros que son claves o prioritarios para el desarrollo humano pueden **evolucionar con el tiempo y variar entre los diferentes países y dentro de cada uno de ellos.**

Algunos de los temas y asuntos que se consideran de mayor importancia para el desarrollo humano en la actualidad son:

- **el progreso social:** mayor acceso a la educación, mejores servicios de nutrición y salud;
- **la economía:** la importancia del crecimiento económico como medio para reducir las desigualdades y mejorar los niveles de desarrollo humano;
- **la eficiencia** en términos de uso y disponibilidad de los recursos. El desarrollo humano propicia el crecimiento y la productividad, siempre y

cuando este crecimiento beneficie de manera directa a las personas pobres, las mujeres y otros grupos marginados;

- **la igualdad** en cuanto al crecimiento económico y otros parámetros del desarrollo humano;
- **la participación y la libertad** , en especial mediante el empoderamiento, la gobernabilidad democrática, la igualdad de géneros, los derechos civiles y políticos y la libertad cultural, particularmente en los grupos marginales definidos por parámetros tales como urbanos/rurales, sexo, edad, religión, origen étnico, parámetros físicos y mentales, etc.;
- **la sostenibilidad** para las generaciones futuras, en términos ecológicos, económicos y sociales;
- **la seguridad humana:** la seguridad ante amenazas crónicas de la vida cotidiana tales como el hambre y las discontinuidades repentinas como la desocupación, la hambruna, los conflictos, etc.

### 2.3 Categorías

Los individuos que componen una categoría no establecen entre si, y en su conjunto, cualquier tipo de contacto o de comunicación, sin embargo algunos de ellos puedan conocerse y establecer contacto entre ellos, Las categorías sociales constituyen una base para el trabajo científico, pero, de cierta forma, solo existe en abstracto, esto es, resultan de un proceso de abstracción y construcción del observador y, en este sentido, no se presentan como entidades específicas inmediatamente visibles para el observador. Sin

embargo, para que tengan validez científica, tienen que tener una base real, esto es, el conjunto que el observador agrega con base en determinado criterio tienen que existir en la realidad y tienen que poseer las características elegidas.

Las categorías sociales utilizadas por el investigador en su trabajo son construidas con base en un conjunto de supuestos, a partir de determinado punto de vista sobre la realidad, y destinadas a ciertos fines, como es el caso, por ejemplo, de las categorías que encontramos establecidas en las estadísticas oficiales. Para utilizar, así como para construir, las propias categorías, el investigador tiene, por lo tanto, que efectuar un trabajo crítico de "desconstrucción" de una realidad que se presenta como organizacional, gobernabilidad y demás atributos sociales que en este caso se habla de los comedores populares.

Las transformaciones sociales de los últimos veinticinco años han dado lugar a la aparición de la *exclusión social* como nuevo problema social en las sociedades occidentales. Bajo la rúbrica "exclusión social" se incluyen diferentes sectores de población. Todavía no existe consenso en las ciencias sociales para determinar la población que conforma este universo. En los últimos años estamos asistiendo a la regulación de normativas y programas de política social dirigidos a este sector de población, sin que todavía se haya dado una respuesta sociológica a la pregunta de quiénes son los excluidos sociales.

En la medida que la exclusión social es un fenómeno multicausal es preciso realizar aproximaciones que interrelacionen los diferentes factores coexistentes en una misma situación, para determinar su situación o grado de exclusión social. En el presente estudio se presenta la metodología utilizada en el estudio de los comedores populares en situación o riesgo de exclusión social frente a las instancias del Estado y en general de la sociedad civil, generándose al interior de esta sociedad, una nueva sociedad, que justamente con su Estado, están viviendo un contradictorio proceso de reestructuración.

Estos movimientos pueden tener efectos en dos vertientes distintas: por un lado, la descomposición social y del Estado ha creado gran pobreza y exclusión de las mayorías de la vida productiva y del consumo para el bienestar y, por otro, se está gestando un nuevo movimiento que reformula la participación popular convencional de las décadas anteriores, una cultura de masas con nuevos matices, no reformista sino transformadora con nueva ética social que se orienta a defender la vida, la integridad humana y sus derechos bajo los principios de una unidad, solidaridad y autonomía. Son nuevos procesos de lucha por el ejercicio de la democracia directa, libertad con justicia social.



## 2.4 Base Legal

Las organizaciones de mujeres tienen que afrontar estos nuevos desafíos, para participar en los Concejos de Coordinación Local, Regional, las Mesas de Concertación, Comités de Gestión, Mesas Multisectoriales. Se han creado el Consejo Regional de la Mujer, Niño, Niña, Adolescente y Adulto Mayor en la Región San Martín, El Consejo Regional de Promoción de la Mujer en la Región de La Libertad , la Comisión Regional Multisectorial de la Mujer , Niño y Adolescente en la Región Ica entre otros.

Por ello para responder a estos desafíos es que exponemos la información necesaria para la formalización de las organizaciones, de esta manera puedan afrontar los nuevos retos y se pueda garantizar la participación de las mujeres y sus organizaciones en los próximos años.

**Las Organizaciones Sociales de Base que están comprendidas en la Ley 25307 son las organizaciones que realizan apoyo alimentario, entre ellas se encuentran:**

- Comedores Populares Autogestionarios.
- Comités de Vaso de Leche
- Clubes de madres
- Cocinas familiares

**Formalizar una OSB, permite participar en los espacios abiertos por la descentralización como son los:**

- Comité de Gestión de los Municipios
- Consejo de Coordinación Local (CCL)
- Consejo de Coordinación Regional (CCR)
- Presupuestos Participativos

**Para institucionalizar una OSB, será necesario realizar una ASAMBLEA GENERAL que:**

- Regularice el Acta de Constitución de las OSB
- Apruebe el Estatuto donde se incluye la elección de la Junta Directiva
- Actualice el Padrón de Asociados

**La Personería Jurídica es la inscripción de las organizaciones e instituciones sociales o comerciales en los Registros Públicos, es el documento de identidad de tu organización y sirve para:**

- Tener seguridad jurídica
- Tener una representante legal
- Suscribir convenios con otras instituciones
- Ser sujetos de crédito
- Tener estatutos y reglamento

- Inscribir y renovar juntas directivas
- Formalizar los acuerdos de la organización

**Los datos que debe tener el estatuto de una OSB son:**

- El nombre, duración y domicilio de la OSB
- Los fines y objetivos de las OSB
- Constitución y funcionamiento interno
- Número de socias necesarias para instalar y tomar acuerdos
- Periodo de duración de la Junta Directiva
- Régimen económico y patrimonio de las OSB
- Deberes y derechos de las asociadas
- Condiciones de admisión, renuncia y expulsión de las asociadas
- Requisitos para modificar el estatuto y normas que contemplan la disolución de las OSB.

Los demás pactos y condiciones que se establezcan

**Primer Paso: INSCRIPCIÓN EN LA MUNICIPALIDAD**

Adquirir y legalizar ante la Notaría o Juzgado de Paz:

- Un libro padrón que sirva para hacer constar el nombre, actividad, domicilio, fecha de admisión de sus integrantes, así como el cargo dirigenal en el caso de aquellas que ejerzan algún cargo.

- Un libro de Actas para las Asambleas Generales
- Un Libro de Actas para las sesiones de Consejo Directivo

También es necesario una solicitud que será dirigida a la Alcaldía, adjuntando lo siguiente:

- Acta de constitución
- Estatuto
- Padrón de asociadas con mínimo de 15 integrantes
- Acta de elección de la junta directiva

### **Segundo Paso:** INSCRIPCIÓN ANTE REGISTROS PÚBLICOS - SUNARP

- Recabar el formato de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos SUNARP y adjuntar:
- Copia autenticada o legalizada del Acta de Constitución
- Acta de Aprobación del Estatuto
- Acta de elección de la Junta Directiva
- Declaración Jurada de la presidenta de la OSB señalando que los documentos son de igual contenido que los que se presentaron ante el gobierno local

Para la formalización de una Organización Social de Base, sólo tienes que pagar S/. 0.36 (36 céntimos de Nuevo Sol) para la inscripción de tu organización en los Registros Públicos y de S/.5 a S/.10 soles por trámite

documentario, además del gasto por la adquisición y legalización de los libros de actas y padrón de asociadas.

Con estos pasos formalizarás a tu Club de Madres, Comedor Popular, Comité de Vaso de Leche, Cocinas y Centros Familiares, y podrás ejercer tu derecho a la participación.

Cabe mencionar la importancia de lo expuesto por términos de ciudadanía y gobernabilidad de la sociedad frente a la población en general.

## **CAPÍTULO III**

### **La Metodología**

Los procedimientos para la recolección de los datos pueden ser variados, la metodología utilizada en la presente investigación es un método de recolección ocasional como son las encuestas, aplicada a una socia y un usuario del servicio de los 63 comedores populares existentes en el distrito de Santiago de Surco.

### 3.1 Tipo de investigación

Para el presente, se trata de dos tipos de investigación: Estudios Exploratorios: También conocido como estudio piloto, son aquellos que se investigan por primera vez o son estudios muy pocos investigados. También se emplean para identificar una problemática y Estudios Descriptivos: Describen los hechos como son observados.

El tipo de muestreo es Aleatorio simple. Ya que la muestra aleatoria simple es aplicada a las socias de cada uno de los comedores populares, teniendo todas éstas mujeres las mismas características de conocimiento y experiencia para desarrollar el cuestionario de preguntas, por otro lado, también es se obtiene una muestra aleatoria simple que es aplicada a cualquiera de los usuarios del comedor popular; de esta manera recogemos la información de los dos actores principales en la organización social de base para la presente investigación.

Asimismo se seleccionó una muestra de tamaño “n” que correspondía al número total de los comedores populares existentes en el distrito de Santiago de Surco, caracterizado porque todos los elementos de la población tienen la misma probabilidad de ser incluidos en la muestra.

### 3.2 Nivel

De acuerdo a la naturaleza del estudio de la investigación, reúne por su nivel las características de un estudio descriptivo, explicativo y correlacionado.

Los estudios descriptivos son aquellos que estudian situaciones que ocurren en condiciones naturales, más que aquellos que se basan en situaciones experimentales.

Por definición, los estudios descriptivos conciernen y son diseñados para describir la distribución de variables, sin considerar hipótesis causales o de otro tipo. De ellos se derivan frecuentemente eventuales hipótesis de trabajo susceptibles de ser verificadas en una fase posterior.

Por ejemplo, un estudio descriptivo puede ser diseñado para conocer las características y distribución de los pacientes ingresados a hospitales debido a accidentes de tránsito en los que está involucrado el consumo de alcohol. No hay en este caso, ninguna relación etiológica puesta en



juego, la que si pudiese desprenderse de los hallazgos de esta descripción.

Los estudios explicativos buscan encontrar las razones o causas que ocasionan ciertos fenómenos. Su objetivo último es explicar por qué ocurre un fenómeno y en que condiciones se da éste.

Los estudios de este tipo implican esfuerzos del investigador y una gran capacidad de análisis, síntesis e interpretación. Asimismo, debe señalar las razones por las cuales el estudio puede considerarse explicativo. Su realización supone el ánimo de contribuir al desarrollo del conocimiento científico”.

Los estudios correlativos, se basan en que el investigador pretende visualizar cómo se relacionan o vinculan diversos fenómenos entre sí, o si por el contrario no existe relación entre ellos. Lo principal de estos estudios es saber cómo se puede comportar una variable conociendo el comportamiento de otra variable relacionada (evalúan el grado de relación entre dos variables).

### 3.3 Instrumento

Se trata de un cuestionario de aplicación cara a cara, con un predominio de respuestas estandarizadas. Éstas, a su vez, serán tabuladas a través de un programa de ingreso de datos llamado “Epi 6” desde este software se trasladarán las respuestas al programa SPSS para su presentación en cuadros y posterior análisis de los mismos, plasmados en la presente investigación.

El programa utilizado para la presente investigación es denominado Epi 6, el cual es un conjunto de programas de microcomputadora para manejar datos en formato de cuestionario y para organizar los resultados en texto que puede formar parte de informes escritos.

Se puede confeccionar un cuestionario en pocos minutos, pero, a la vez, Epi Info puede ser la base para una poderosa base de datos de un sistema de vigilancia epidemiológica con muchos tipos de archivos y registros. Incluye los elementos más comúnmente utilizados por los epidemiólogos de programas estadísticos (como SAS o SPSS) y bases de datos (como dBASE) combinados en un sólo sistema. Al contrario que los programas comerciales Epi Info puede ser copiado libremente y regalado a amigos y colegas.

Epi Info versión 6, es un paquete estadístico de dominio público en versión del año 1994, creado por la Organización Mundial de Salud y el Centro para el Control de Enfermedades. Es útil para hacer análisis estadístico de información, así como para la organización y diseño de los resultados en informes. Epi Info se constituye en una poderosa base de datos de un sistema de vigilancia en salud pública, con muchos tipos de archivos y registros.

### 3.4 Método específico

El método científico de investigación se basa en dos tipos de razonamiento: el deductivo y el inductivo. El deductivo procede de lo general a lo particular y utiliza el razonamiento matemático: se establecen hipótesis generales que caracterizan un problema y se deducen ciertas propiedades particulares por razonamientos lógicos, y el método inductivo realiza el proceso inverso; para un mejor análisis del presente estudio, se utilizará la primera opción expuesta, ya que, siendo organizaciones sociales, es más factible realizar el método deductivo para determinar el planteamiento del problema, la recolección de la información, organización y clasificación de los datos recogidos y, por último, análisis e interpretación de los resultados.

En el método deductivo, se suele decir que se pasa de lo general a lo particular, de forma que partiendo de unos enunciados de carácter

universal y utilizando instrumentos científicos, se infieren enunciados particulares, pudiendo ser axiomático-deductivo, cuando las premisas de partida están constituidas por axiomas, es decir, proposiciones no demostrables, o hipotéticos-deductivo, si las premisas de partida son hipótesis contrastables.

Se trata de un procedimiento que consiste en desarrollar una teoría empezando por formular sus puntos de partida o hipótesis básicas y deduciendo luego sus consecuencia con la ayuda de las subyacentes teorías formales. Sus partidarios señalan que toda explicación verdaderamente científica tendrá la misma estructura lógica, estará basada en una ley universal, junto a ésta, aparecen una serie de condicionantes iniciales o premisas, de las cuales se deducen las afirmaciones sobre el fenómeno que se quiere explicar.

### 3.5 Técnicas e instrumentos

Además de la aplicación del cuestionario como instrumento de recojo de información, se aplicó la observación participante, ya que al desarrollar las entrevistas, se visitó personalmente cada uno de los ambientes de los locales de los comedores populares, verificando la situación real, observando las características que mencionan en la entrevista y corroborando la información entregada, además de ello, se participó con los usuarios de los alimentos que se impartían en los

comedores populares, para realizar una investigación mas detallada y activa de la información del estudio.

### 3.6 Recolección de datos

La fuente de obtención de la recolección de datos, es dos formas, primaria y secundaria, como la recolección lo realizaremos directamente de su origen, se realizará de manera primaria, para la recolección de la misma se distinguen dos procedimientos fundamentales a saber: la observación y el interrogatorio.

La encuesta aplicada en el interrogatorio a la persona que brindará la información adecuada y que se encuentra dentro de la muestra probabilística, será de tipo retrospectiva, ya que nos interesa saber algunos datos actuales de la situación pero es importante saber su formación del comedor popular, entre otros detalles, es así que la encuesta retrospectiva comienza por una muestra de la población estudiando una o más características a través del tiempo.

Para tal fin, se visito a los 63 comedores populares existentes en el distrito, realizando la entrevista temporal y haciendo una observación participante en los lugares de expendio de alimentos, contrastando la realidad con la exposición de detalles aplicado a la socia y al usuario de la organización social de base.

El ámbito de acción de la presente investigación, es el distrito de Santiago de Surco, ubicado al centro occidente del departamento de Lima, dentro de las siguientes coordenadas geográficas: altitud 68m.s.n.m, latitud 12°08'36", longitud 77°00'13", con 42 kilómetros cuadrados, tiene como límites distritales al norte con el distrito de Ate y el distrito de La Molina, al este con el distrito de San Juan de Miraflores, distrito de Villa María del Triunfo al sur con el distrito de Chorrillos y al oeste con los distritos de San Borja, Surquillo, Miraflores y Barranco.

En el distrito se registran 63 comedores populares empadronados, entre los sectores 1, 2 y 9 (el distrito de Santiago de Surco es dividido en 9 sectores según su nivel socioeconómico), que cuentan con 1,450 socias y benefician a más de 6,000 personas, aunque solo están inscritos 4,192 usuarios. Habitualmente un comedor popular cuenta con un promedio de 20 a 30 socias, que preparan el día entre 80 y 100 raciones diarias en turnos rotativos, para ser distribuidos en su mayoría entre niños y ancianos.

Como se mencionó anteriormente, el distrito de Santiago de Surco es único en el Perú, por presentar todos los estratos socioeconómicos existentes, además de acompañados de cultura y tradición, por ser un distrito antiguo que data desde el año 1571 que fue fundada la iglesia Santiago Apóstol (que hasta la fecha se conserva), en este contexto, la administración municipal ha dividido al distrito en 9 sectores para un mejor manejo administrativo, siendo los sectores 1, 2 y 9 de menores

niveles socioeconómicos, y es allí precisamente en donde se encuentran ubicados los 63 comedores populares de nuestra investigación, cabe resaltar la presencia de 54 asentamientos humanos, que contrasta un poco con la hipótesis, de que en este distrito tan prospero y que recibe uno de los mayores ingresos del país, no existan grupos poblacionales constituidos de manera informal y que hasta la fecha se mantengan en un subdesarrollo con respecto al resto del distrito, éstos asentamientos humanos, son en número como sigue:

**Cuadro Nº 14**

<b>Sector</b>	<b>Cantidad de asentamientos humanos</b>
Sector 1	14
Sector 2	18
Sector 9	22

Se ha observado durante el levantamiento de la información que la mayor parte de los comedores populares tienen piso de tierra, sus techos con de plástico, esteras o una combinación de ambos, no tienen ventanas y el espacio para cocinar es inadecuado. Su abastecimiento de agua se realiza mediante camiones cisterna, y son muy pocos los que gozan de conexión de agua a red pública.

### 3.7 Análisis de datos

Cómo se menciono anteriormente, la recolección de datos van a ser tabulados a través de un programa denominado Epi 6, el mismo que arrojará los cuadros y gráficos que serán utilizados para el análisis y sus conclusiones finales.

Éstos resultados, son directamente ligados a variables cualitativas, se llama así, cuando la variable está asociada a una característica cualitativa de la encuesta recogida, son variables cuyos valores son cualidades que presenta la población.

Éstas variables cualitativas son predominantes en la presente investigación, pudiendo ser de dos tipos, variable cualitativa nominal y ordinal, cuya diferencia es el orden que implica, aquí en la presente encuesta, el orden nominal es importante para determinar las características que mantienen los comedores populares y sus condiciones adecuadas para una buena ingesta de alimentos.



## **CAPÍTULO IV**

### **Resultados de la Investigación**

Los resultados de la investigación será dividido a través de 3 puntos horizontales a todo el trabajo de investigación expuesto, primero será considerado la organización como tal, luego la situación de la infraestructura y, por último, conocer sobre la situación del equipamiento.

#### 4.1 La organización del comedor popular

En sus orígenes, las iniciativas organizativas se estructuran en términos de la funcionalidad del servicio. Es así, que, en base a la investigación realizada a los 63 comedores populares existentes en el distrito de Santiago de Surco, se busca conocer la situación de su contexto histórico, es decir, determinar el año de creación para llegar a una hipótesis en tiempo y espacio de lo que impulso a la creación de los comedores populares como unidades alimentarias de defensa en grupo social.

Así mismo, no solo importa conocer el tiempo en que fue fundado el comedor popular, sino también su tipo de organización, ya que pueden ser creados como comedor popular, olla común, club de madres y/o algún otro indicativo, siendo este elemento importante para conocer su proceso y estructura de la organización, así como también es importante conocer los mas importantes motivos que impulsaron la creación del comedor popular, según la perspectiva de las socias participantes activas de la organización de base.

Es importante conocer la institución, acción social y/o iniciativa grupal que propicio la iniciativa de la creación de los comedores populares en el distrito, para medir el grado de intervención que tuvieron estos actores de la

sociedad civil y su involucramiento según la coyuntura, así mismo se pretende conocer cuál es el grado de cobertura que poseen los actuales comedores populares en el distrito para hacer un análisis de su alcance que tiene para ampliar a un mayor número de beneficiarios.

Cabe mencionar que se pretende conocer el grado de participación de dos actores sociales centrales en el tema presente, como son: las socias y los casos sociales, las socias son la agrupación de mujeres (en su mayoría, aunque se tuvo un hombre como socio en un comedor popular) que de manera rotativa se agrupan en la atención, servicio, preparación, compra y demás actividades que implica llevar adelante la organización para su buen funcionamiento, sin dejar de lado el conocer la perspectiva de las personas que actúan como casos sociales, es decir son personas en extrema pobreza, ya sean niños o adultos mayores que se encuentran en una situación socioeconómica tal que no disponen de recursos suficientes para acceder al costo mínimo del menú en el comedor popular, siendo evaluado e incorporado para que reciba una alimentación gratuita para ayudar a su calidad de vida.

Es de destacar que el Programa Nacional de Apoyo Alimentario PRONAA, sólo otorga el 17% del costo de la ración, debiendo las socias de los comedores populares financiar el resto de los alimentos. Como parte del trato de entrega de alimentos por parte del PRONAA, se entregan unas raciones como apoyo social a personas en extrema pobreza, principalmente niños, niñas y/o adultos mayores.

Según se observa de la información recogida en el presente estudio que la mayoría de comedores populares en el distrito de Santiago de Surco han iniciado sus operaciones en el año 1988 y 1990, esto puede responder a las dos crisis financieras sufridas en el país como es la hiperinflación que coinciden justamente con los años de mayor conformación de los comedores populares. Otra hipótesis por exponer es el tipo de comedor popular, que mejor sería describirlo como organización social de base, ya que existen en el distrito una gran mayoría que se enmarca dentro del denominado “Club de madres”, que es una suerte de asociación de mujeres, con características de pobreza y desempleo, que se reúnen con dos objetivos, el principal, cocina el menú diario para las familias de las socias y comensales, y otro, objetivo es desarrollar alguna actividad económica conjunta para generar ingresos que mejoren su situación socioeconómica, entonces, éstos clubes de madres han sido generados en el distrito a consecuencia de las crisis económicas antes mencionadas.

Se busca indagar sobre la hipótesis de si los comedores populares, considerados como micro unidades económicas de servicios, que si bien, en su mayoría ha sido iniciativa de las socias y de la comunidad ante la crisis económica, cuánto ha resultado influenciado por entidades externas de la sociedad civil, así como el interés y réplica que hacen de ellos nuevos agentes: el gobierno y los partidos políticos. Estos asumen la experiencia del comedor popular que surgió por iniciativa popular (con el apoyo de diversas instancias como, la iglesia, ONG, etc.) y diseñan a partir de él sus propios modelos que se convierten en parte de la política de bienestar social del Estado y en una forma

de relación política, ya que la práctica ha confirmado la hipótesis que los comedores populares de Lima son unidades asistenciales del gobierno central y por tanto son utilizados para campañas o fines electorales y no fomentan el en individuo el fin para el que fueron creados. ¿Son éstos comedores populares del distrito de Santiago de Surco distintos al de las hipótesis enmarcadas en las demás organizaciones sociales de base del resto de los distritos de Lima? ¿Tienen otra lógica económica y organizativa? Son algunas de las preguntas que este fenómeno sugiere.



#### 4.1.1 Contexto histórico de los comedores populares

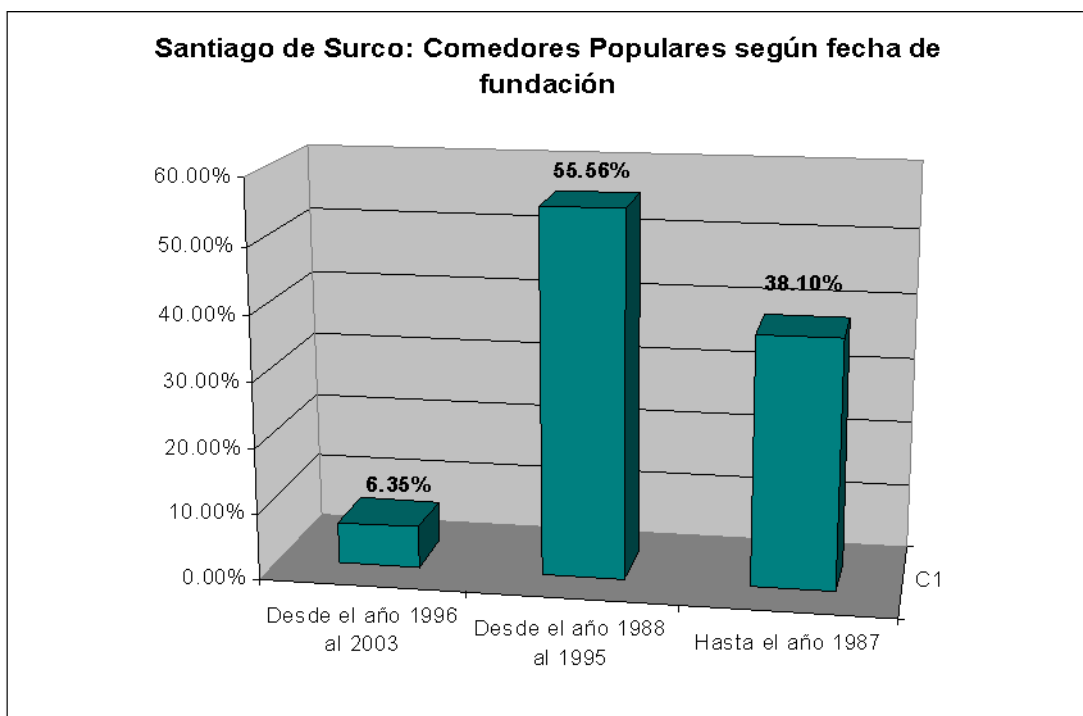
Se trata de investigar y contrastar si la formación actual de los comedores populares obedece sólo a un afecto de demostración, a la iniciativa externa o a la necesidad de la población.

De acuerdo a su fecha de fundación, se ha clasificado a los comedores de la siguiente manera:

**Cuadro N° 01**

<b>Nº</b>	<b>Año de creación del CP</b>	<b>Denominación</b>	<b>Nº de Comedores Populares</b>	<b>%</b>
1	Desde el año 1996 al 2003	Recientes	4	6.35%
2	Desde el año 1988 al 1995	Medios	35	55.56%
3	Hasta el año 1987	Antiguos	24	38.10%
Total de Comedores Populares			63	100.00%

Gráfico N° 01



es un paradigma que arrastra nuestra sociedad desde la década de los 70' que se traduce en que los vaivenes económicos en desmedro de los más necesitados, han provocado que los Gobiernos de turno lleven a cabo políticas de apoyo para favorecer a las organizaciones sociales de base, como los comedores populares, creándose en ellos el prejuicio de su carácter dependiente frente al gobierno de turno, creándose alianzas secretas y en beneficio de ambas partes, creándose una suerte de unidades asistenciales para beneficios electorales y politiqueros.

#### 4.1.2 Tipo de comedor popular

Y de acuerdo al tipo de comedor – como se observa en el Cuadro N° 02- se ha denominado “comedores populares” a aquellos que surgieron desde las bases, con nombres distintos a éste: Comedor Popular Autogestionario, Olla Común, Clubes de Madres (este concepto se ampliará más adelante). Por otro lado, se llama “Cocinas Familiares” a aquellas organizadas por el programa comedores del gobierno del Arquitecto Belaunde y promovidas por su señora Violeta Correa; y “Comedores del Pueblo” a los promovidos entre los años 1985 y 1988, por el Partido Aprista, los cuáles con la asunción al gobierno han pasado a formar parte del PAD (Programa Alimentario Directo).

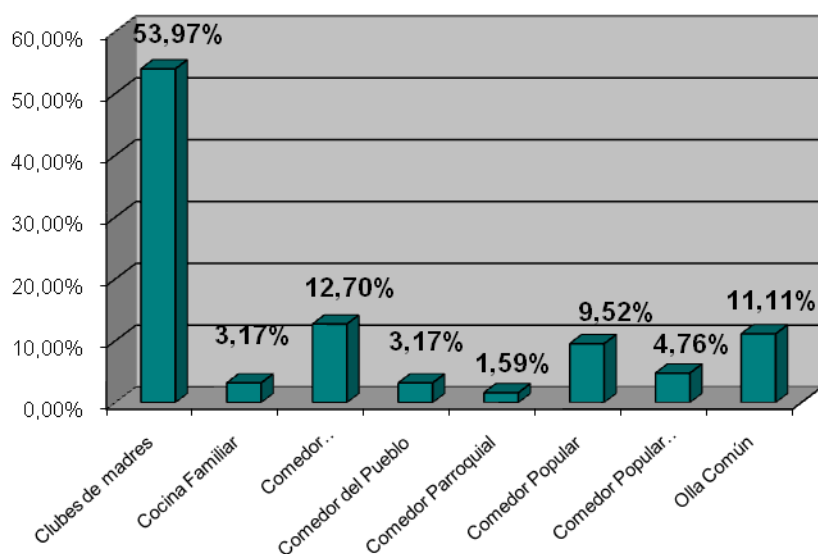
**Cuadro N° 02**

<b>TIPO DE COMEDOR</b>	<b>Cantidad</b>	<b>%</b>
Clubes de madres	34	53.97%
Cocina Familiar	2	3.17%
Comedor Autogestionario	8	12.70%
Comedor del Pueblo	2	3.17%
Comedor Parroquial	1	1.59%
Comedor Popular	6	9.52%
Comedor Popular autogestionario	3	4.76%
Olla Común	7	11.11%
	63	100.00%



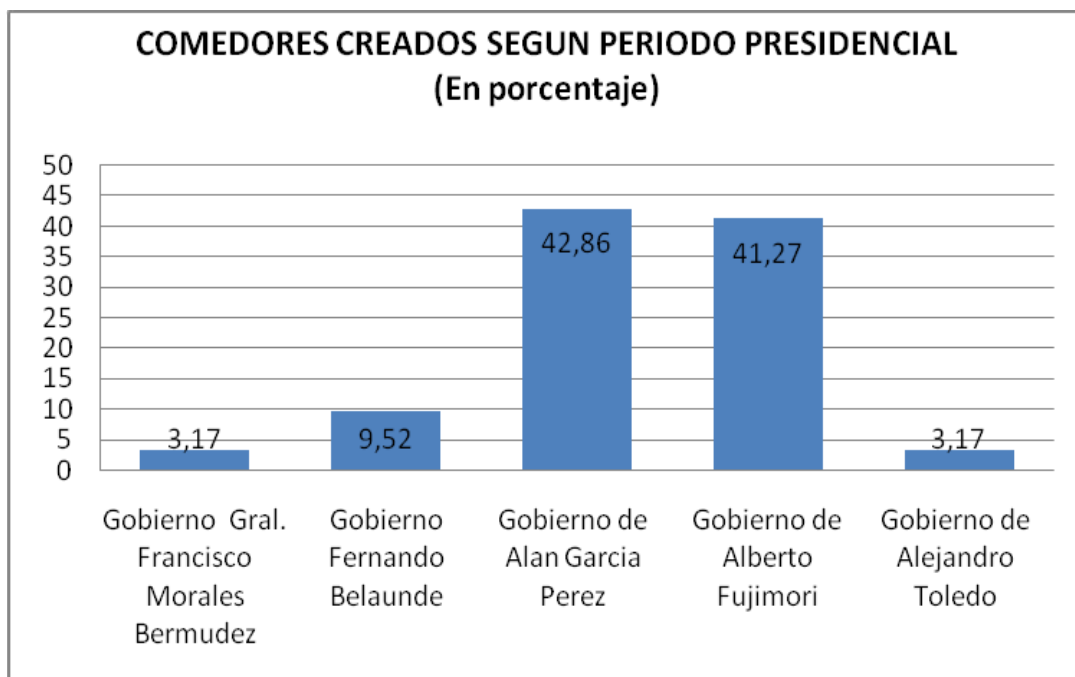
Gráfico N° 02

### Denominación inicial del Comedor Popular



Se observa que más del 50% de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco se denominan Clubes de Madres. Este concepto nace por la necesidad de las mujeres, en su mayoría madres de familia, no sólo de brindar un servicio alimentario económico a la población, sino también de aprovechar el espacio existente y formar una agrupación en donde puedan desarrollar capacidades a través de talleres en el horario diurno, luego de haber realizado el servicio alimentario.

Gráfico N° 03



En el próximo punto se analiza con mayor detalle los motivos por los cuáles bajo el gobierno de Alan García se inició el mayor número de comedores populares en el distrito de Santiago de Surco.

#### 4.1.3 Motivo de la formación de los comedores populares

¿Cuáles han sido los motivos que impulsaron la formación de los comedores populares?. La respuesta permitirá ver el peso de las diferentes razones que se clasifican de la siguiente manera:

Cuadro Nº 03

Motivos de la formación de la Organización Social de Base	Definición	%
Por necesidad económica	Pobreza	52.11
Debido al paquetazo económico	Hiperinflación	36.62
Madres sin empleo con la necesidad de formación de talleres	Organizarse	5.63
Falta de trabajo	Desempleo	5.63
		<b>100.00</b>

Gráfico Nº 04



Se observa que el principal motivo que impulsó la formación de los comedores populares fue la pobreza y extrema pobreza. Esta limitación según los entrevistados, tiene su raíz en la “Hiperinflación”, situación económica que empujó a grupos de madres a buscar una alternativa para sobrevivir a la crisis económica del país.

Este fenómeno se observa más recientemente en sociedades de los países de Venezuela y Argentina, donde los habitantes desarrollan alternativas de sobre vivencia como son los comedores populares, denominándose Ollas comunes o Cocinas comunes, debido a la fuerte crisis económica que viven éstos países en los últimos años.

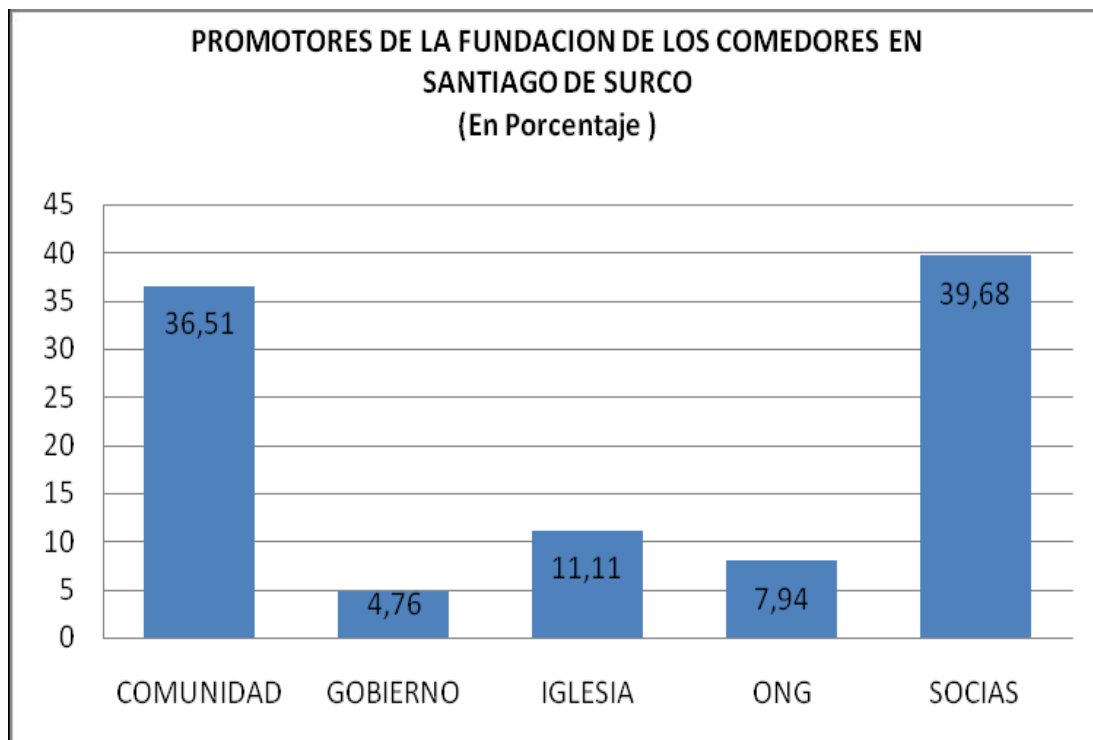
#### 4.1.4 Promotor de la formación del comedor popular

Si a este hecho se añade, quién tuvo la iniciativa, quién fue el organizador propiamente, se obtienen los siguientes resultados en los comedores.

**Cuadro N° 04**

<b>Quien promueve el comedor popular</b>		<b>%</b>
COMUNIDAD	23	36.51
GOBIERNO	3	4.76
IGLESIA	7	11.11
ONG	5	7.94
SOCIAS	25	39.68
	<b>63</b>	<b>100.00</b>

Gráfico N° 05



Se observa en principio que las socias son las principales promotoras del inicio de las actividades de un comedor popular, luego se encuentra la comunidad, es decir, el centro poblado de origen ya sea este un AA.HH o pueblo joven. Esto demuestra la iniciativa de la mujer y el rol protagonista que asume frente a la crisis económica, tema que se revisará con mayor ampliación en el acápite de las socias.

El cuadro N° 05 señala los porcentajes correspondientes a los comedores populares que fueron promovidos por el Gobierno, la iglesia y las ONG's).

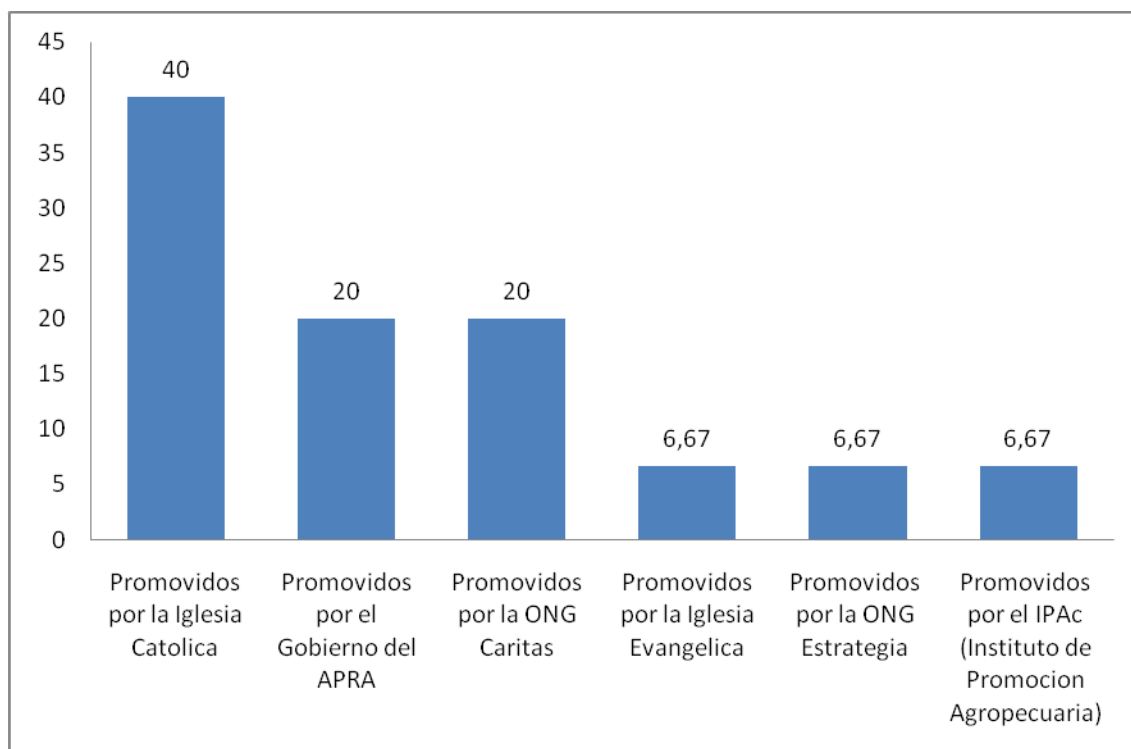
Cuadro Nº 05

<b>PARTICIPACION DE ENTIDADES EN LA CREACION DE LOS COMEDORES POPULARES DE SANTIAGO DE SURCO</b>		<b>%</b>
1	Promovidos por Iglesia Católica	40.00
2	Promovidos por el Gobierno del APRA	20.00
3	Promovidos por la ONG Cartas	20.00
4	Promovidos por la Iglesia Evangélica	6.67
5	Promovidos por la ONG Estrategia	6.67
6	Promovidos por el IPAC Instituto de Promoción Agropecuaria)	6.67

Se aprecia que la promoción realiza por la Iglesia Católica esta primero, sin considerar la ejecutada por la misma comunidad y las socias del comedor, luego figura el gobierno del APRA, bajo el cual se formaron comedores populares, además se observa la ONG Caritas que también tuvo participación en el contexto del distrito de Santiago de Surco y tiene el respaldo de la Iglesia Católica.

Por último, aunque con poca participación, figura la ONG “Estrategia” así como el Instituto de Promoción Agropecuaria – IPAC que colaboraron con el distrito de Santiago de Surco durante la época de adecuación de las organizaciones de base.

Gráfico N° 06



#### 4.1.5 Cobertura

Los usuarios atendidos en los comedores populares son 4,192 personas, que se cuentan entre niños, niñas, adolescentes, jóvenes, madres, madres gestantes, adultos mayores, discapacitados y personas que sufren alguna enfermedad como TBC, y que son considerados como casos sociales que son atendidos de manera gratuita por el comedor popular, teniendo todos éstos grupos poblacionales residencia en el distrito de Santiago de Surco.

Cuadro N° 06

Sectores socioeconómicos mas bajos del distrito de Santiago de Surco	Nº usuarios * por Sector	%
Sector 1	912	21.75
Sector 2	366	8.74
Sector 8	94	2.24
Sector 9	2820	67.27
<b>TOTAL</b>	<b>4192</b>	<b>100</b>

(\*) USUARIOS: Son las personas que se alimentan en los comedores populares también llamados beneficiarios directos del servicio alimentario.

El distrito de Santiago de Surco ha sido dividido en 9 sectores para un buen manejo administrativo según su estrato socioeconómico, de los cuáles el sector 1, 2 y 9 son los de menos nivel económico.

El sector 9 del distrito de Santiago de Surco, es el sector de más bajo estrato socioeconómico y, a la vez, presenta el mayor número de beneficiarios, mantiene el mayor número de comedores populares del distrito, éstos a su vez, se encuentran en una zona de límite distrital con los distritos de San Juan de Miraflores y Chorrillo, principalmente este último.



Gráfico N° 07



Según información provista por la directiva del comedor popular, cada uno de ellos, atiende un número de casos sociales<sup>1</sup>, éstas son personas en condición de indigencia, menores de edad, mujeres en gestación y/o adultos mayores, que son promovidos por el PRONAA en cada comedor popular.

#### 4.1.5.1 Comparación con la población total del distrito

En este acápite se compara el número de personas por estratos socioeconómicos del distrito con la población total atendida en los 63 comedores populares que existen, para determinar el margen de la población en riesgo social que se encuentra desatendida.

Cuadro N° 07

<b>Estratos Socioeconómicos del distrito de Santiago de Surco</b>	
Estrato Socioeconómico Alto	44,351
Estrato Socioeconómico Medio Alto	66,286
Estrato Socioeconómico Medio	29,206
Estrato Socioeconómico Medio Bajo	23,554
Estrato Socioeconómico Bajo	33,900
<b>POBLACION TOTAL</b>	<b>197,297</b>

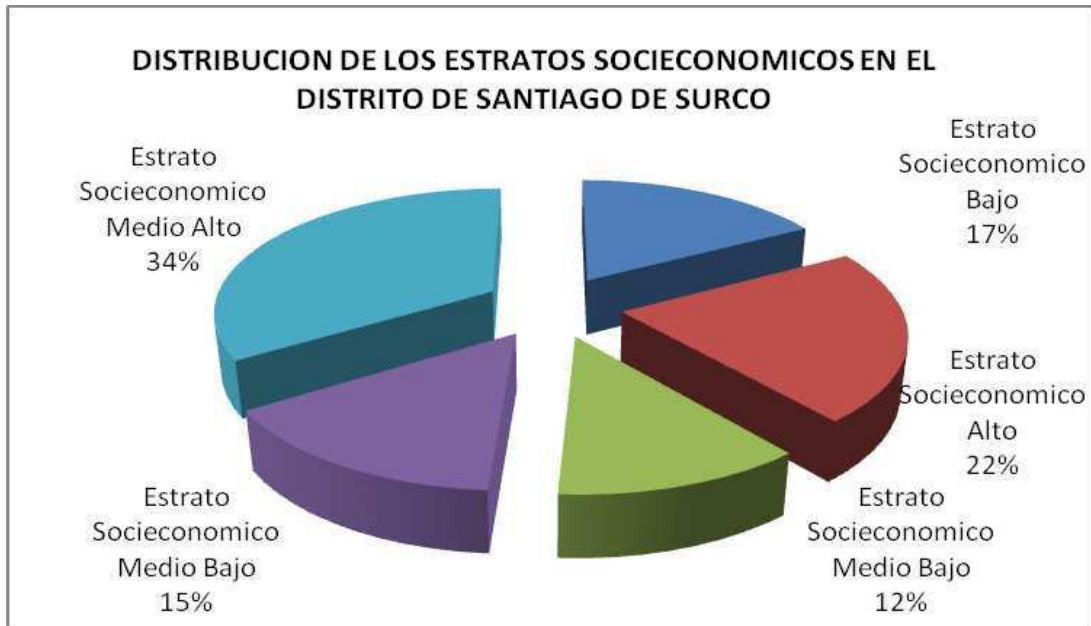
Fuente: Unidad de Estudios Económicos  
 Fecha de Elaboración: 2002.

El estrato socioeconómico bajo de éste distrito, reúne a unas 33,900 personas que son los principales beneficiarios potenciales de cualquier política social que inicie el Municipio. Si a esto se deduce los usuarios de los 63 comedores populares y las socias por cada uno de ellos (como beneficiarios directos de los comedores populares), se obtiene el Cuadro N° 07.

El estrato bajo del distrito que constituye un promedio del 17% del total de la población, están ubicados principalmente los sectores de surco pueblo, los asentamientos humanos colindantes con los distritos de Chorrillos y San Juan de Miraflores, así como A.H. Rodrigo Franco y A.H. Viñedos.

Gráfico N° 08

**Distribución de los estratos socioeconómicos en el distrito de  
Santiago de Surco**



El estrato socioeconómico alto del distrito de Santiago de Surco, esta principalmente ubicado en la zona de Monterrico, y alrededores que son considerados de nivel alto, alcanzando el 22% de la población del distrito, que difiere mucho con el 17% de nivel mas bajo del distrito, esto significa que estamos ante un distrito que tiene ingresos tributarios altos y quizá, representa el nivel alto más grande del país, creándose una diferencia equidistante notable entre el 25% de más recursos y de menos recursos.

Esta brecha que encontramos en el distrito de Santiago de Surco entre los niveles socioeconómicos existentes, nos muestra una realidad que sucede en el país, encontramos una población con necesidades básicas insatisfechas que esta muy por debajo de la cantidad con respecto a la población que no tiene ninguna necesidad básica por completar, creándose una brecha económica, social y territorial muy marcada en una realidad en donde los comedores populares existen, sin que la mayoría de la población sepan de su funcionamiento.

#### 4.1.6 Actores centrales: socias y casos sociales

##### 4.1.6.1 Socias

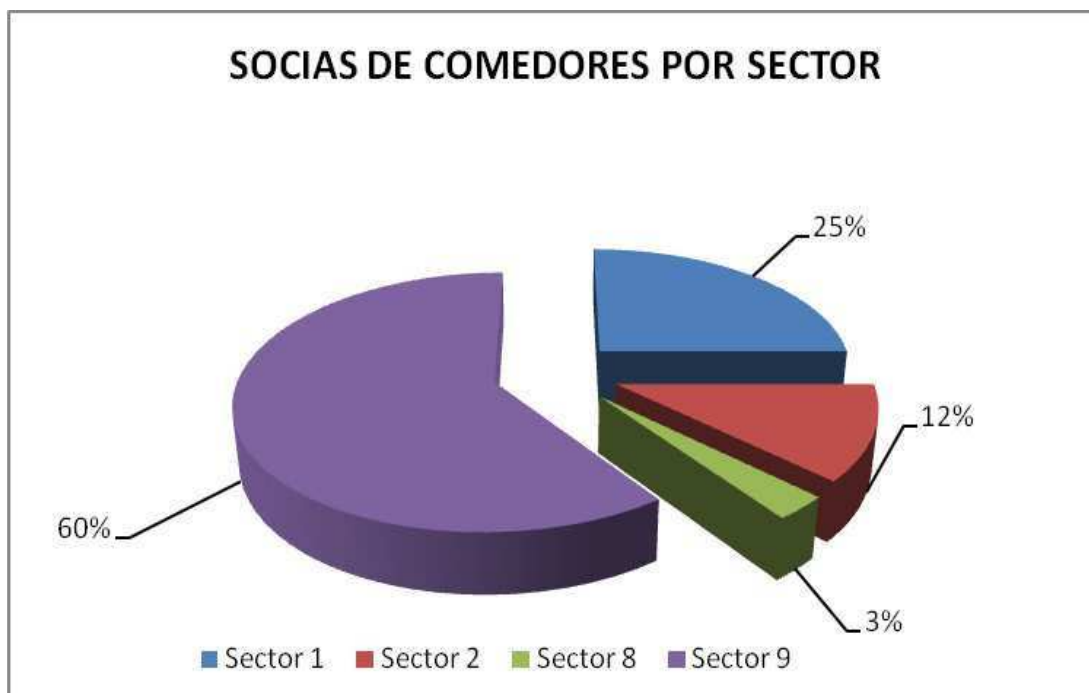
**Cuadro Nº 08**

<b>Cantidades de Socias por Sector</b>	
Sector 1	362
Sector 2	171
Sector 8	41
Sector 9	876
Total de Socias	1450

La mujer a través de su participación en los comedores, percibe beneficios tales como el desarrollo personal, una mejor autoestima un mayor grado de sociabilidad para relacionarse con otros, valorando la

existencia del grupo como mecanismo de supervivencia y apoyo (trabajo en equipo).

Gráfico N° 09



El papel protagonista de la mujer en el quehacer social se ve reconocido a través de éstas organizaciones sociales. En este sentido, el PNUD designa a la mujer como agente de lucha contra la pobreza en su país.

#### 4.1.6.2 Casos sociales

Los casos sociales se refieren a las personas en extremo deprimidas económica y socialmente que no pueden costear el precio del menú en un comedor popular. Entonces, la organización social les brinda

este servicio gratuitamente, ya que el PRONAA les impone que atiendan casos sociales.

**Cuadro N° 09**

<b>Comedores populares que atienden casos sociales</b>		<b>N° de casos sociales que se atiende</b>
01	Santa Rita de Casia	15
02	Hortensia Pardo	8
03	Corazón de Jesús	5
04	Tarpuy	5
05	Virgen de Guadalupe	5
06	Madres Unidas	20
07	Corazón de Jesús	10
08	Mateo Pumacahua	10
09	Cocina Familiar N° 58	10
10	María Goretti	14
11	Virgen de Chapi	5
12	María III	16
13	Club de Madres Santa Fe	15
<b>Total de casos sociales atendidos</b>		<b>138</b>

El estrato socioeconómico bajo del distrito de Santiago de Surco, reúne a unas 33,900 personas, identificadas como los principales beneficiarios de cualquier política social que inicie el Municipio, dado sus escasos recursos. Si a esto se deduce los usuarios de los 63 comedores populares y las socias de cada uno de ellos, se obtiene la cantidad de personas que no reciben beneficios de los comedores populares pertenecientes al estrato bajo.

Cuadro N° 10

**BENEFICIARIOS DIRECTOS DE LOS COMEDORES POPULARES  
DEL DISTRITO DE SANTIAGO DE SURCO**

Total de socias en el distrito	1,450
Total de usuarios en el distrito	4,192
Total de beneficiarios de los comedores populares en el distrito	<b>5,642</b>

<b>Total de personas del estrato socioeconómico bajo del distrito</b>	<b>33,900</b>
---	---------------

<b>PERSONAS QUE NO RECIBEN BENEFICIOS DE LOS COMEDORES POPULARES, PERTENECIENTES AL ESTRATO BAJO DEL DISTRITO</b>	<b>28,258</b>
---	---------------

Cuadro N° 11

**DISTRITO DE SANTIAGO DE SURCO**

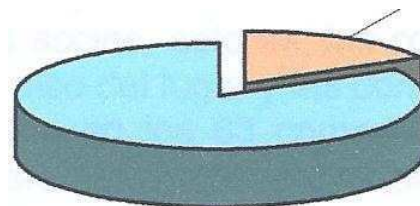
Total de socias de los comedores populares del distrito	1,450
Total de usuarios de los comedores populares del distrito	4,192
Total de casos sociales atendidos por los comedores populares	138
Total de beneficiarios de los comedores populares en el distrito	<b>5,780</b>

Total de personas del estrato socioeconómico bajo del distrito	<b>33,900</b>
--	---------------

Total que no reciben beneficios de los comedores populares, pertenecientes al estrato bajo del distrito	<b>28,120</b>
---	---------------

Gráfico N°10

**Personas que no  
reciben beneficios  
de los comedores  
populares,  
pertenecientes al  
estrato bajo del  
distrito  
83%**



**TOTAL DE  
BENEFICIARIOS  
DE LOS  
COMEDORES  
POPULARES EN  
EL DISTRITO  
17%**

Existen 28,120 personas que no reciben los beneficios de algún comedor popular, esto representa el 83% de toda la población del estrato socioeconómico bajo en el distrito de Santiago de Surco.

#### 4.1.7 Percepción de los usuarios y socias con respecto al comedor popular

En esta sección se vio por conveniente consultar a los usuarios sobre la percepción que tienen con respecto a las condiciones físicas y de salubridad que observa en el comedor popular en el cuál participa, mostramos cuadros recogidos de las entrevistas realizadas a los usuarios y socias de los 63 comedores populares del distrito de Santiago de Surco en el año 2003.



**Cuadro N° 12**

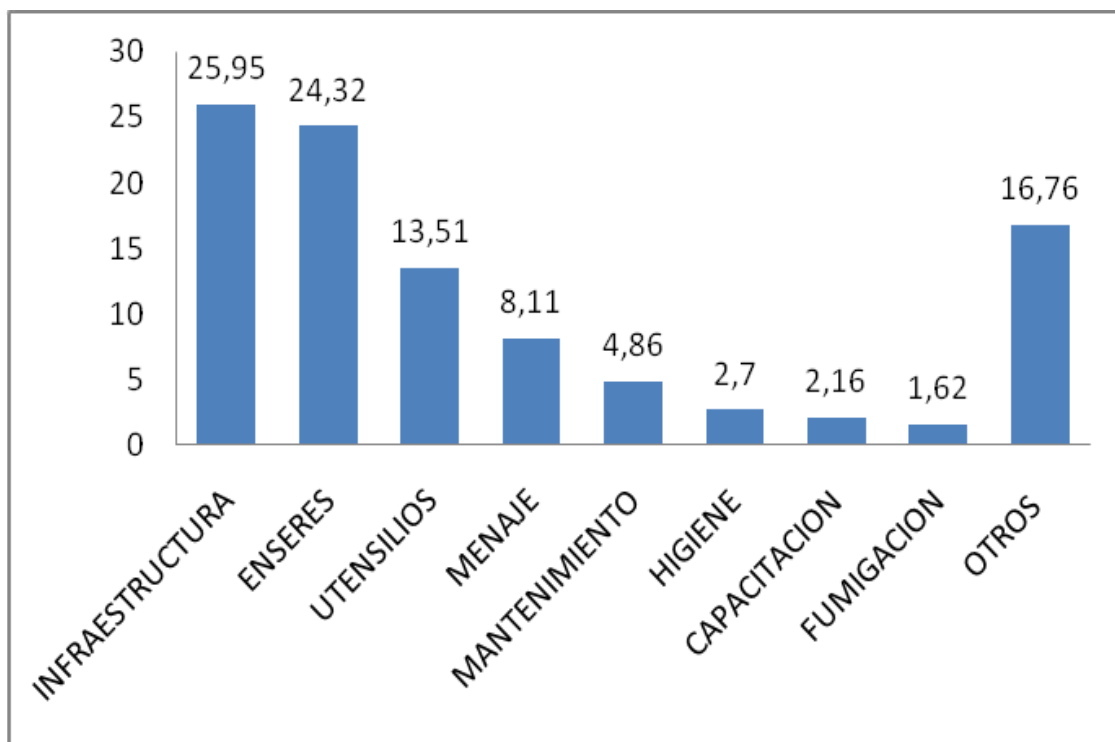
Tema relacionado a la opinión negativa del usuario con respecto al comedor popular

Situación negativa		N° Encuestas	%
1	INFRAESTRUCTURA	48	25.95
2	ENSERES	45	24.32
3	UTENSILIOS	25	13.51
4	MENAJE	15	8.11
5	MANTENIMIENTO	9	4.86
6	HIGIENE	5	2.70
7	CAPACITACION	4	2.16
8	FUMIGACION	3	1.62
9	OTROS	31	16.76

Las encuestas que son referidas a algún tema negativo sobre los comedores populares, fueron contabilizadas como se muestra en el cuadro adjunto, en donde se verifica la cantidad de personas (entre socias y usuarios) que han tenido una opinión negativa, según la percepción diaria que puede tener en cuanto al mobiliario, infraestructura y/u otros aspectos que reconozca relevantes para la presente investigación.

Grafico N° 11

**Aspecto negativos comentados por usuarios**



Según la evaluación de la infraestructura de los locales de los comedores populares a percepción misma de los usuarios y socias, se han considerado dentro de tres categorías de calificación a las organizaciones sociales de base, en donde se puede categorizar dentro de lo “aceptable” que se debe considerar a un local del comedor popular y/o como “poco aceptable” y “nada aceptable”.

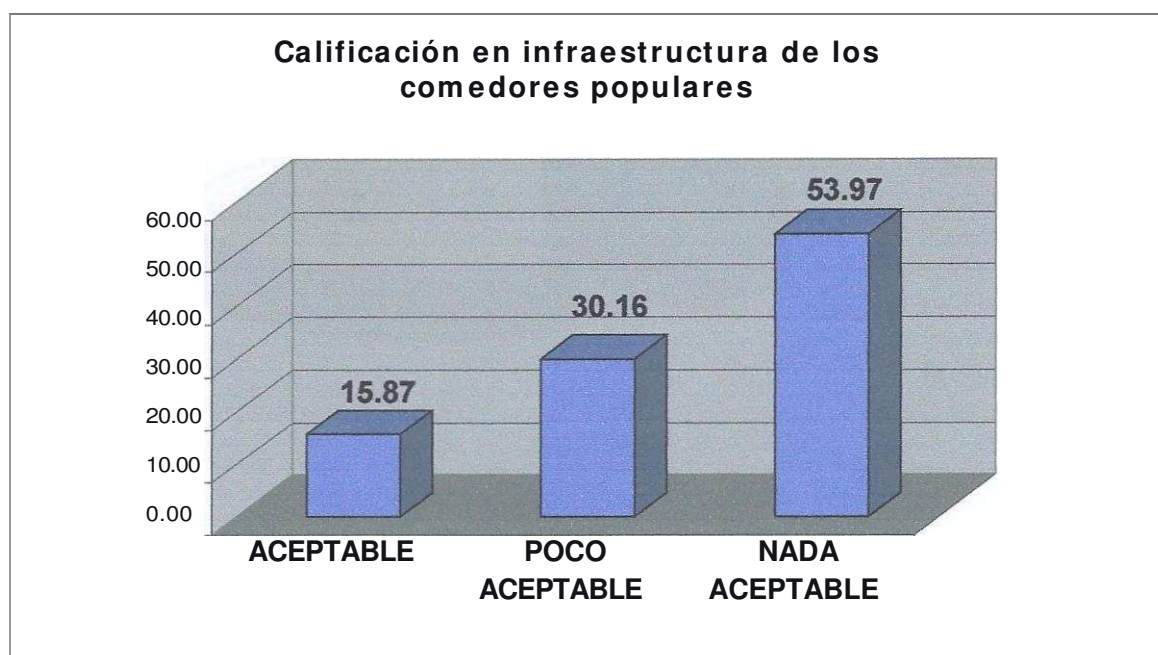
Tomando en cuenta las variables de condición o situación de las paredes, techo y piso del comedor popular y considerando las condiciones adecuadas mínimas que debe tener un local de esta magnitud, por brindar servicio alimentario, se ha elaborado el cuadro que se expone.

Cuadro N° 13

<b>Categoría</b>	<b>N° de Comedores Populares</b>	<b>%</b>
ACEPTABLE	10	15.87
POCO ACEPTABLE	19	30.16
NADA ACEPTABLE	34	53.97
	<b>63</b>	<b>100.00</b>

Es preocupante encontrar que solamente el 16% de los comedores populares existentes en el distrito se han considerados como aceptables por las condiciones de infraestructura y de mobiliario con que cuentan.

Gráfico N° 12



Esto demuestra que el 84% de los comedores populares no se encuentran en condiciones optimas mínimas que garanticen el brindar un servicio saludable y que guarde la una mejor manipulación de los alimentos, para, que los alimentos que allí se preparen, sean de buen nutrición al tener un ambiente que respete las condiciones para una buena alimentación.

#### 4.2 Situación de la Infraestructura

##### Infraestructura de los comedores populares

Alimentarse es una de las necesidades básicas del ser humano, en la zona urbana, que es todo el distrito de Santiago de Surco, la manera de obtener una alimentación idónea es de acuerdo a su capacidad de compra, es así que, las personas de escasos recursos ubicados en barrios populares su ámbito de acceso se circunscribe a los comedores populares como una alternativa a su calidad nutricional, entonces, el ambiente en que se desenvuelve esta actividad alimentaria debe guardar algunas características mínimas para garantizar una buena nutrición al comensal, es así que en la presente investigación se busca conocer la situación legal del local en donde funciona el comedor popular, y así determinar las posibles acciones que se pudieran desarrollar, entonces también, se pretende

conocer la situación de la infraestructura básica de las paredes, techo, piso de los locales de los comedores populares.

Así también, se desea conocer sobre el acceso a servicios higiénicos con que cuente el local y su acceso a los servicios públicos como electricidad y el mas importante, agua y desagüe, para determinar en que medida el local guarda las condiciones para garantizar el alejamiento a focos infecciosos y limpieza de los lugares de expendio de alimentos.

#### Infraestructura de los comedores populares

Según la presente investigación, a decir de las mismas socias, la compra, preparación y distribución diaria de alimentos ha permitido reducir los costos de la alimentación familiar individual, pero, aquí radica uno de los problemas expuestos o en todo caso, y que va como línea horizontal por sobre cada uno de los títulos del presente estudio: Si el poco aporte calórico proteico de la ración a bajo costo en los comedores populares, que debemos de corroborar si se trata de las condiciones ambientales en que se encuentran los comedores populares, como postula este estudio.

Exponemos en base a uno de los problemas encontrado a nivel de Lima Metropolitana, que está referido al cada vez mayor número de reportes sobre accidentes y brotes de enfermedades gastrointestinales que ocurren entorno a la alimentación inadecuada, principalmente en zonas urbano marginales, siendo el 80% atribuido a los riesgos asociados a la falta de educación sanitaria en la manipulación y conservación de los alimentos, además de la adquisición

de alimentos, esto debido a que generalmente, no se exigen condiciones de higiene y calidad a sus proveedores al momento de la compra y entrega de los alimentos, trayendo consecuencias posteriores. En un estudio microbiológico realizado por DIGESA, en mercados de abasto, que constituyen los principales centros de abastecimiento de alimentos, se evaluaron la calidad higiénica y la inocuidad. Los resultados demostraron deficiente higiene en más del 60% de las muestras de alimentos y en más del 90% de las muestras de superficies (utensilios y manos en preparado de alimentos de los comedores populares). La presencia de *Staphylococcus aureus* (en quesos) y la *e coli* (en verduras, espinaca, cebolla china, albahaca) fueron las de mayor frecuencia y contaminación. En tal sentido el Ministerio de Salud en coordinación con las Municipalidades viene desarrollando acciones sanitarias en los mercados de abasto y comedores populares que abastece el PRONAA, que incluye una participación activa de los consumidores; entonces esto nos lleva a conjeturar sobre las estructuras físicas de los comedores populares de las que se han valido para responder a la crisis económica y cómo éstas perjudican su desarrollo personal, su aspecto físico, su salud y su medio ambiente, según lo expuesto, ya que muchos de estos locales, al encontrarse asentados en zonas de pobreza y pobreza extrema, carecen de servicios básicos, principalmente de agua y alcantarillado, cuentan con espacios de material precario, con pocas medidas de seguridad alimentaria, exponiendo al beneficiario a una situación inestable diariamente en su dieta.

#### 4.2.1 Condición del local del comedor popular

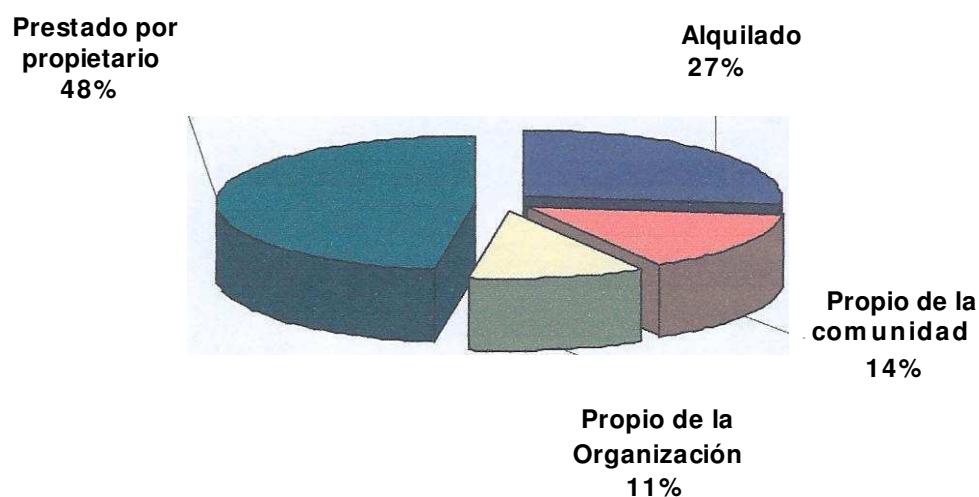
La condición del local del comedor popular se refiere a su situación legal o normativa en que se encuentra, le pedimos a las presidentas de cada comedor que nos refieran la situación de sus locales, y las respuestas fueron las siguientes:

**Cuadro N° 15**

<b>Condición del local del Comedor Popular</b>		<b>%</b>
Alquilado	17	26.98
Propio de la comunidad	9	14.29
Propio de la organización	7	11.11
Prestado por propietario	30	47.62
	<b>63</b>	<b>100.00</b>

Se aprecia que la situación de préstamo del propietario, ya sea de una socia o de terceros es el mayor porcentaje de comedores populares enmarcados en esta situación, esto responde, a aminorar los gastos que pudieran ocasionarles un alquiler u otro tipo de transacción. Cuando el préstamo del local es de una socia del comedor popular, las socias pagan los servicios básicos, en cambio si se tratara del local prestado por la iglesia (segunda y ultima respuesta) no pagan los servicios, ya sea electricidad) y agua y alcantarillado por el local cedido.

**Gráfico N° 13**  
**Condición del Local del Comedor Popular**



Se observa que la segunda situación en que se encuentran los locales en donde funcionan los comedores populares es de alquiler, aquí se indica los costos de esta modalidad para analizar su posterior autosostenimiento.

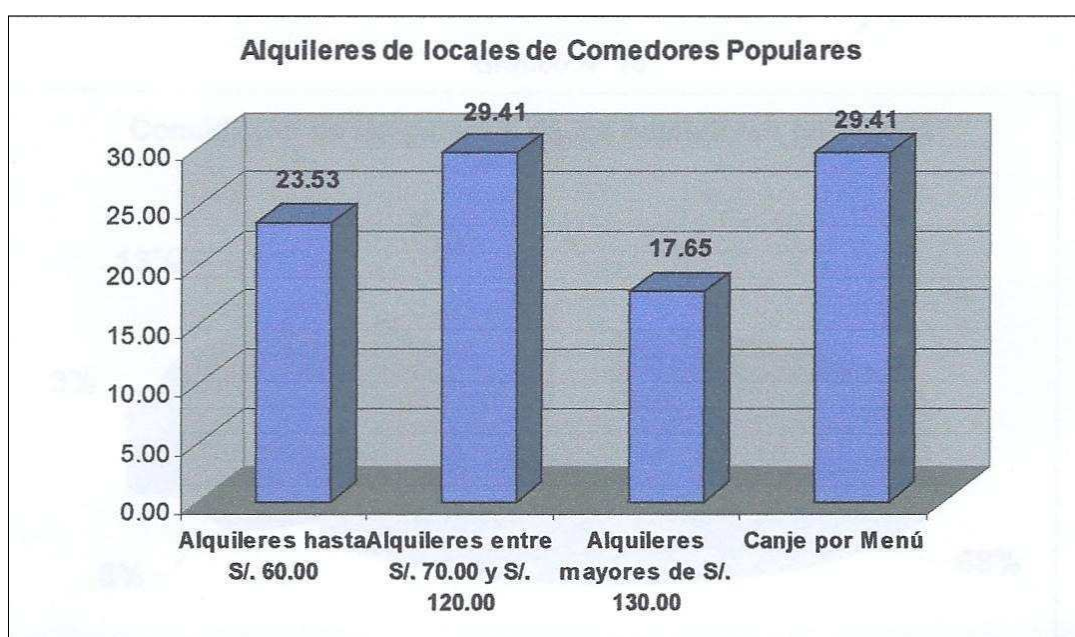
**Cuadro N° 16**

Locales Alquilados		%
Alquileres hasta S/ 60.00	4	23.53
Alquileres entre S/ 710.00 y S/ 120.00	5	29.41
Alquileres mayores de S/ 130.00	3	17.65
Canje por Menú	5	29.41
	<b>17</b>	<b>100</b>



El costo mas común de alquiler de locales fluctúa entre S/ 70.00 nuevos soles y S/ 120.00 nuevos soles, y la otra opción predominante es la de canje por menú, esto quiere decir que los locales alquilados para que funcione como comedores populares, tienen el deber de entregar una cierta cantidad de menús diarios al dueño(a) del local.

Gráfico N° 14



Observamos un ítem que se denomina canje por menú que es usualmente aplicado cuando una de las socias es dueña de local en donde se realizan los alimentos, de esta manera se garantiza la alimentación de ella y su familia de manera diaria.

#### 4.2.2 Situación de las paredes de los comedores populares

Cuadro N° 17

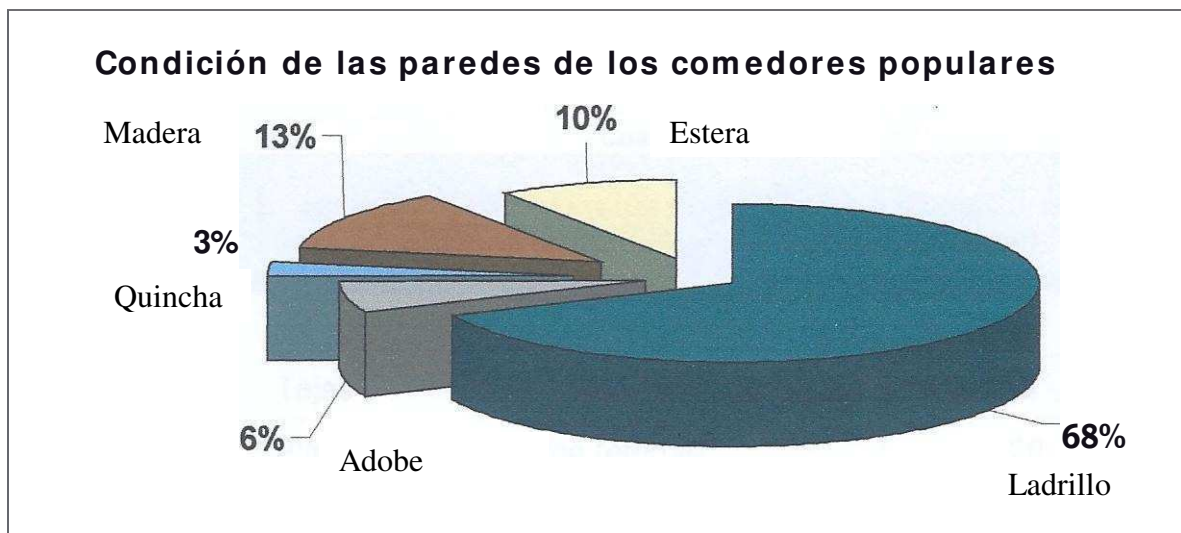
##### CONDICION DE LAS PAREDES DE LOS COMEDORES POPULARES

Descripción de las paredes	N° Comedores Populares	%
Ladrillo o bloque de cemento	43	68
Adobe o tapia	4	6
Quincha (caña con barro)	2	3
Madera	8	13
Estera	6	10
	<b>63</b>	<b>100</b>

El siguiente gráfico indica que el 68% de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco, se encuentran con paredes hechas de ladrillo, esta cantidad, el 60 % no las tiene con cemento, sino más bien sin tarrajeos el cascajo en ladrillo.

Una pared que no tiene resuelto el poco acceso a esconder insectos entre su estructura, puede ser un elemento muy deteriorado en cuanto a la preparación de alimentos.

Gráfico N° 15

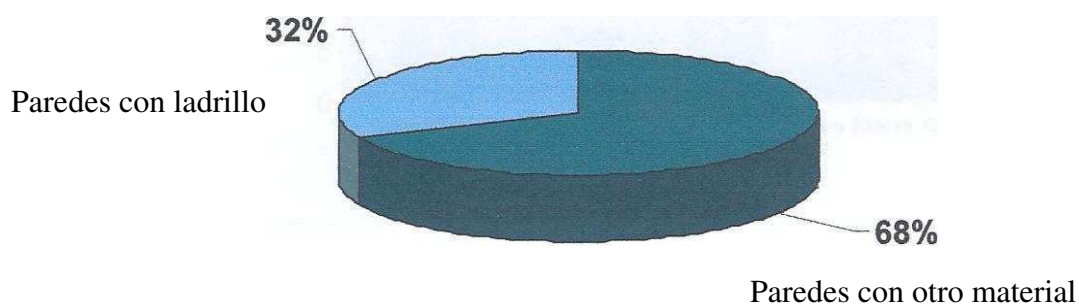


A continuación se evalúa los comedores con paredes de ladrillo, contra todos los comedores en otro material, considerando el resto de materiales mucho más precarios.

Paredes con ladrillo	43
Paredes con otro material	20

Gráfico N° 16

**Porcentaje de paredes afirmadas**



Las paredes con ladrillo y sin tarrajear, son muy propensas a mantener en su interior lleno de huecos y aberturas a un sin número de insectos, que hacen de este su lugar de vivienda y nido, esto, para un comedor popular es perjudicial, porque no se puede tener el mayor control sobre insectos en el lugar.

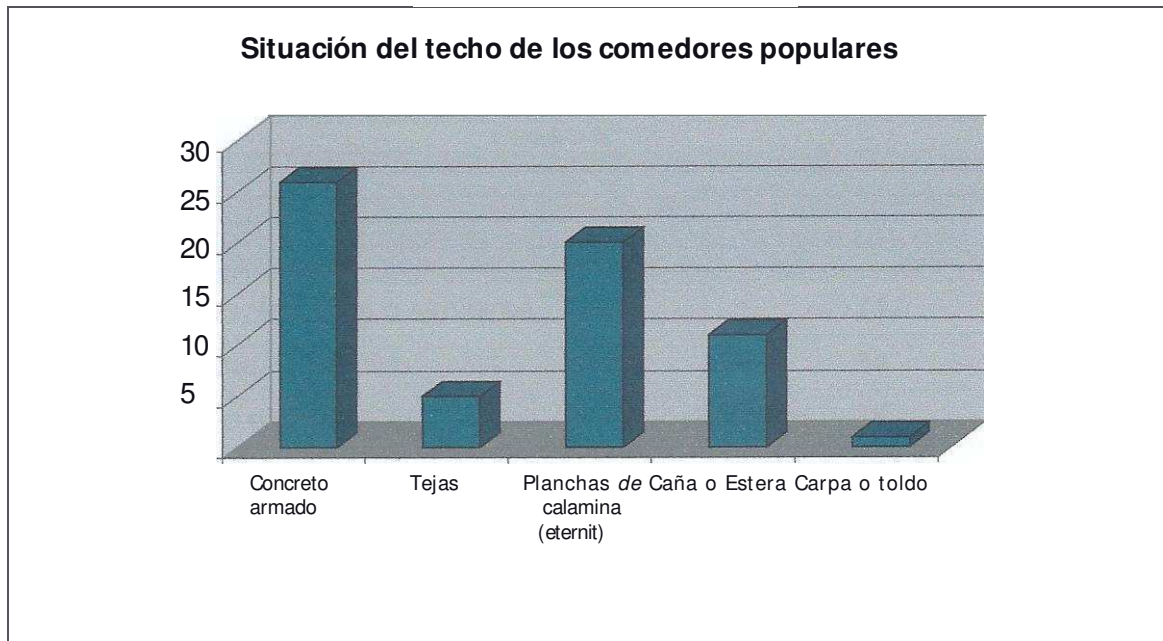
Por otro lado, observamos que los comedores que no tienen ladrillo en sus paredes sin ser tarrajeadas, son mucho más propensos a desgaste posterior, ingreso de humedad e incluso inflamables, esto lo hace muy perjudicial para la vida misma de los usuarios y socias al interior de éstos locales.

#### 4.2.3 Situación de los techos de los comedores populares

**Cuadro N° 18**

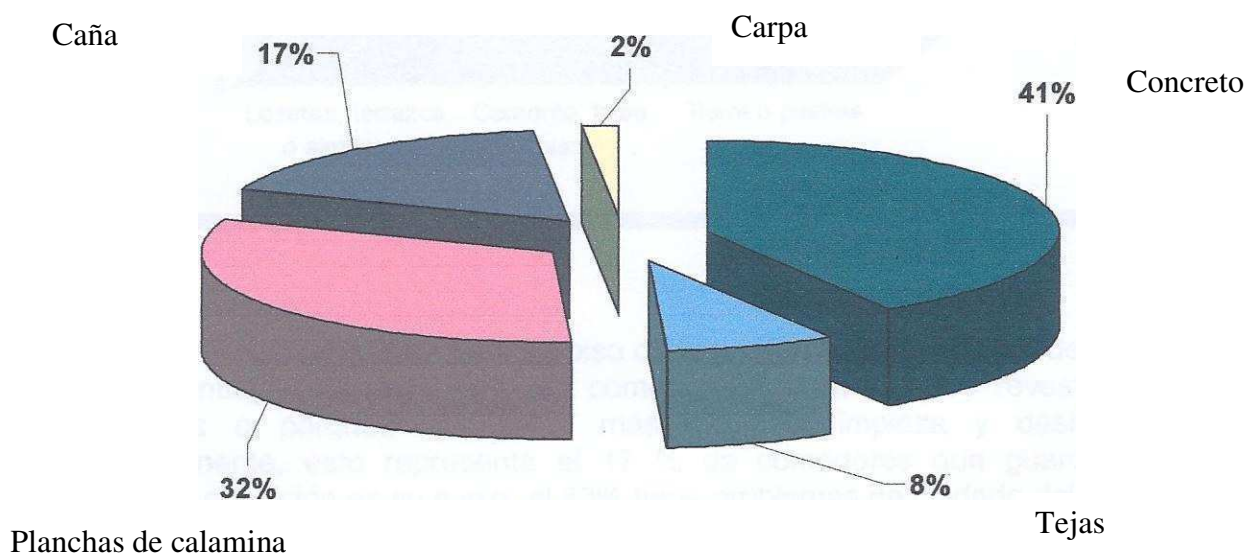
<b>Situación del Techo en los comedores populares</b>	<b>N° de Comedores Populares</b>
Concreto armado	26
Tejas	5
Planchas de calamina (eternit)	20
Caña o Eстера	11
Carpa o toldo	1

Gráfico N° 17



Observamos que el mayor porcentaje de techos (41%) son de material de concreto, dejando el resto de materiales en un 59 %, esto nos refiere y las quejas de las socias y usuarios son constantes en este sentido, de que el techo que tienen se va a caer, que no soportaría las lluvias de invierno, que constantemente se filtran chorritos de agua, que no cubre del polvo que ingreso por sus rendijas, esto imposibilita una adecuada preparación y consumo de alimentos en un lugar libre de agentes nocivos a la salud del usuario y socia y de mayor higiene.

Gráfico N° 18



#### 4.2.4 Situación de los pisos de los comedores populares

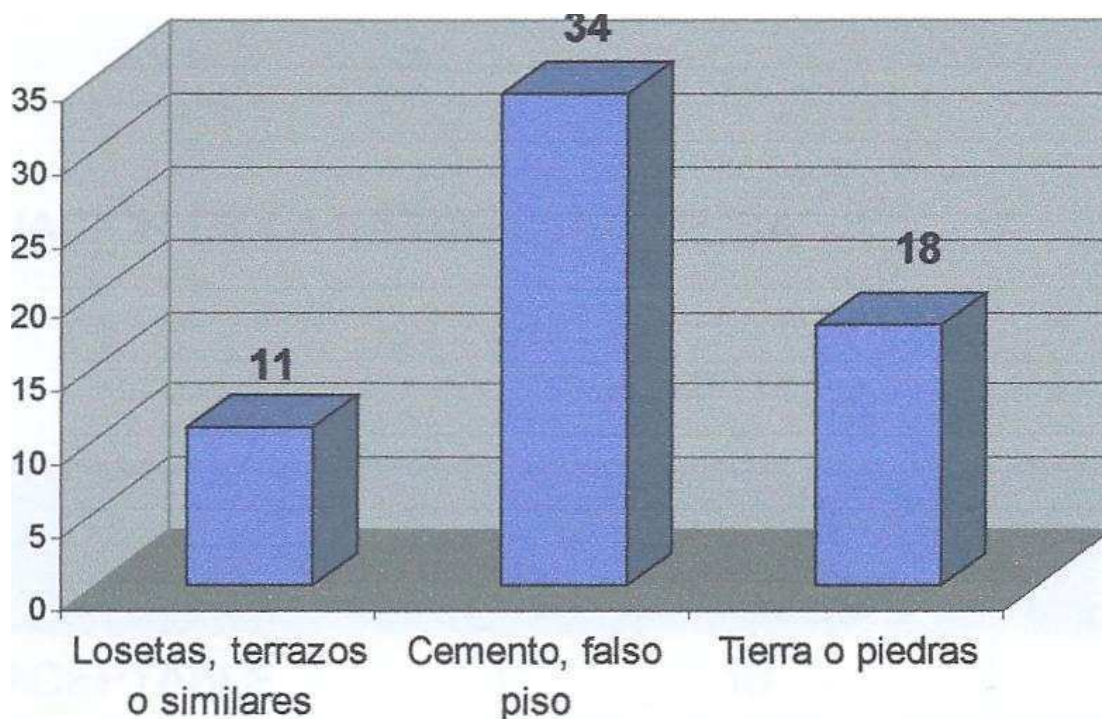
Cuadro N° 19

Condición del piso de los comedores populares	Nº de comedores populares
Losetas, terrazos o similares	11
Cemento, falso piso	34
Tierra o piedras	18



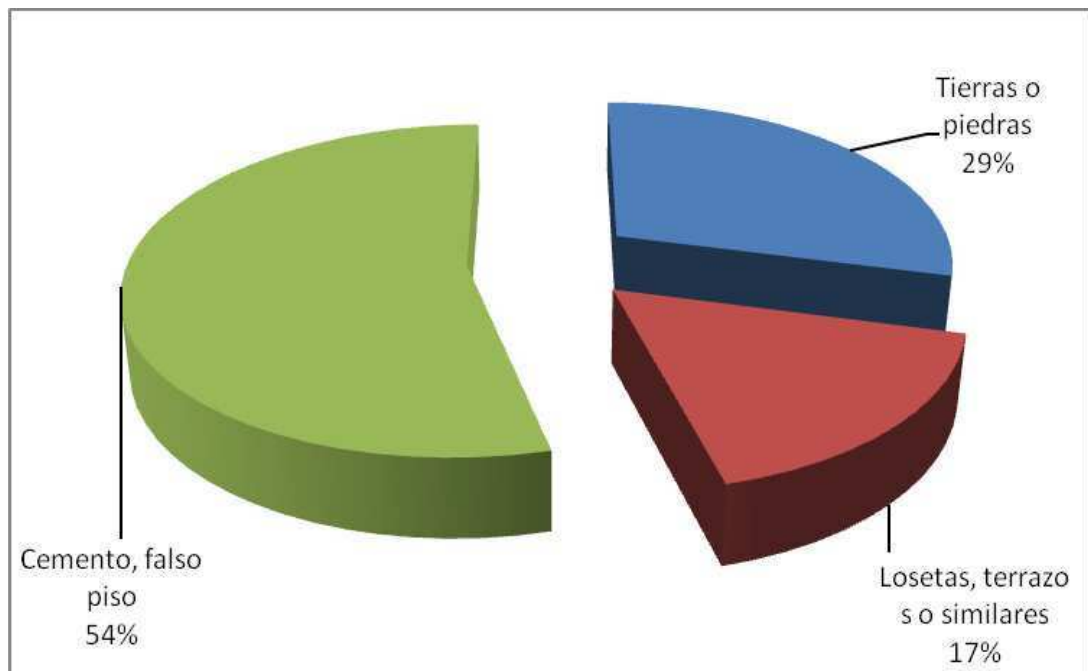
Grafico Nº 19

**Situación del piso de los comedores populares**



Observamos en la situación del piso de los comedores populares del distrito de Santiago de Surco, que 11 comedores tienen un piso revestido con losetas o parquet, que hace más fácil su limpieza y desinfección permanente, esto representa el 17 % de comedores que guardan una buena condición en su suelo, el 83% tienen otro material precario que imposibilita un buen cuidado del suelo, afectando en el ambiente general del local de expendio de alimentos.

Gráfico N° 20



#### 4.2.5 Situación de los Servicios Higiénicos

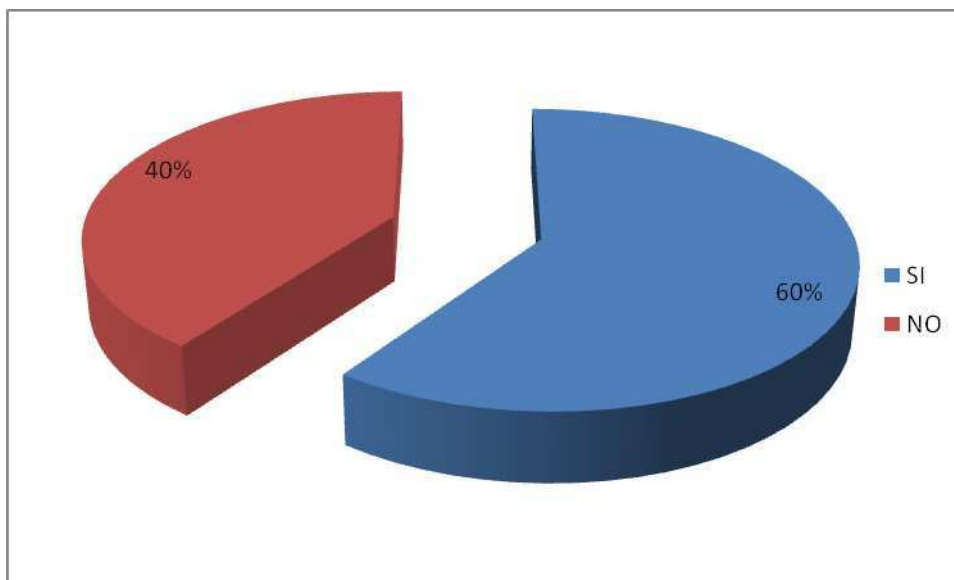
Aquí se pretende conocer si es que los comedores populares poseen o no servicios higiénicos, y cuáles son las condiciones e los mismos, están ubicados dentro o fuera del comedor popular, si están conectados a la red pública y por último si poseen silo o pozo ciego.

Posee servicio higiénico?

NO	25
SI	38



Gráfico N° 21



De los comedores populares que tienen servicio higiénico, el 79% lo tienen dentro de las instalaciones, es decir cerca de la cocina, mientras que el 21% lo tiene fuera del local.

Esta el servicio higiénico dentro del comedor?

NO	8
SI	30

Gráfico N° 22



OBSERVAMOS QUE EL 40 % DE LOS COMEDORES POPULARES NO POSEEN SERVICIOS HIGIÉNICOS, YA SEA PARA LAVARSE O PARA CUBRIR LAS

Cabe mencionar que cuando se pregunto a los comedores populares que tienen servicios higiénicos, si estaban conectados a la red pública, todos contestaron afirmativamente, es decir, el 100% de los comedores que poseen servicios higiénicos, están conectados a la red pública.

Cuando se indago sobre la posesión de Pozo ciego o silo, éstos fueron los resultados:

**Cuadro Nº 20**

<b>Comedores populares que poseen silo</b>		<b>%</b>
Comedores que no tienen silo	46	73.02
Comedores con silo	17	26.98
	<b>63</b>	<b>100.00</b>

**Gráfico Nº 23**



La posesión de pozo ciego o silo, es peligrosa el 27 % de los comedores populares del distrito lo poseen, un silo es un gran foco infeccioso de diversas enfermedades gastrointestinales, si a esto aunamos la infraestructura precaria de los comedores populares y la existencia de moscas, cucarachas y demás insectos, como lo manifiestan los mismos usuarios, estamos concluyendo anticipadamente, en que los actuales comedores populares están siendo mal llevados sanitariamente y con riesgos para la salud e integridad de los asistentes.

#### 4.2.6 Situación de los servicios públicos

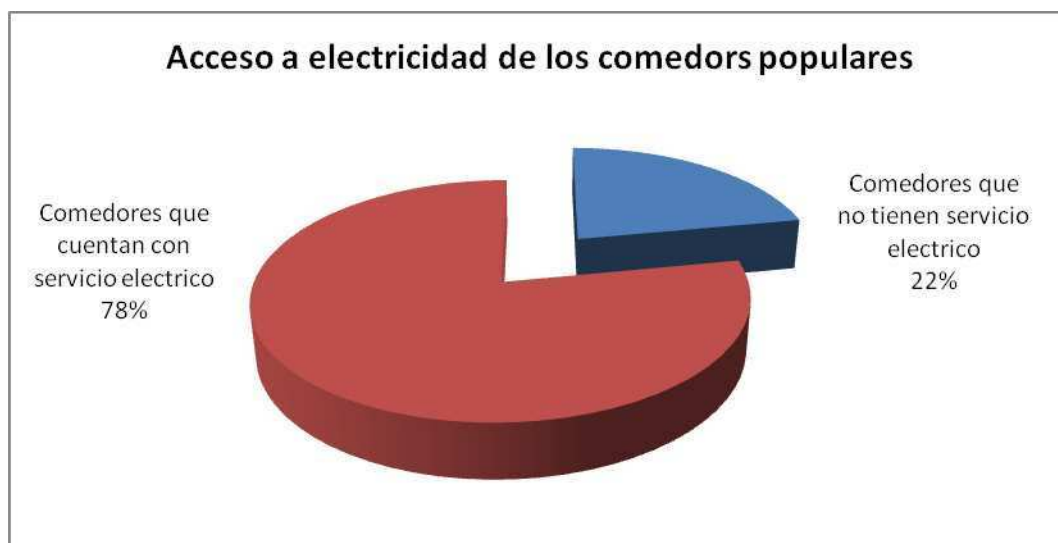
Aquí se revisa la tenencia de servicios públicos en los comedores populares del distrito de Santiago de Surco:

##### 4.2.6.1 Situación del suministro eléctrico de los comedores populares

**Cuadro Nº 21**

<b>Alumbrado público</b>	<b>Nº Comedores</b>	<b>%</b>
Comedores que cuentan con servicio eléctrico	49	77.78
Comedores que no tienen servicio eléctrico	14	22.22
		<b>100.00</b>

Gráfico Nº 24



El acceso a la electricidad es importante porque influye en el preparado y conservación de los alimentos; el contar con una congeladora, permite mantener frescos los alimentos perecibles, y sin ningún indicio de descomposición. Estos 14 comedores (22%) que no cuentan con servicio eléctrico, propensos a tener problemas en la conservación de los alimentos los cuales pueden descomponerse fácilmente.

A continuación la variable, de los comedores populares, se cruzará con la del servicio de agua y desagüe para determinar otros riesgos.

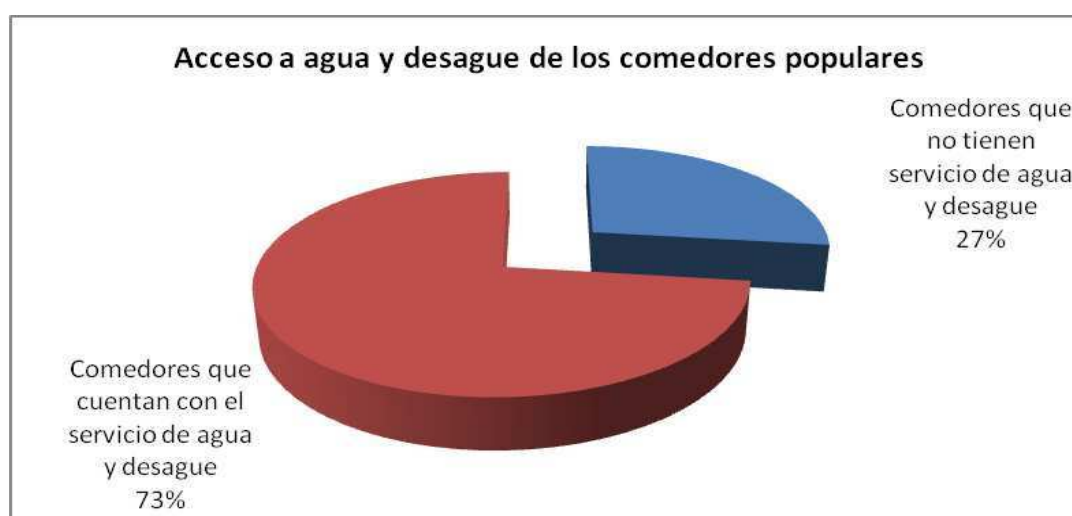
#### 4.2.6.2 Situación del servicio de agua y desagüe de los comedores populares

**Cuadro N° 22**

<b>Situación de los comedores populares con respecto a servicios de agua y desagüe</b>	<b>Nº Comedores</b>	<b>%</b>
Comedores que cuentan con el servicio de agua y desagüe	46	73.02
Comedores que no tienen servicio de agua y desagüe	17	26.98
		100.00

Existen 17 (27%) comedores populares que no cuentan con el servicio de agua y desagüe; lo cual perjudica considerablemente la higiene y calidad de los alimentos, su manipulación y por tanto su entorno.

**Gráfico N° 25**



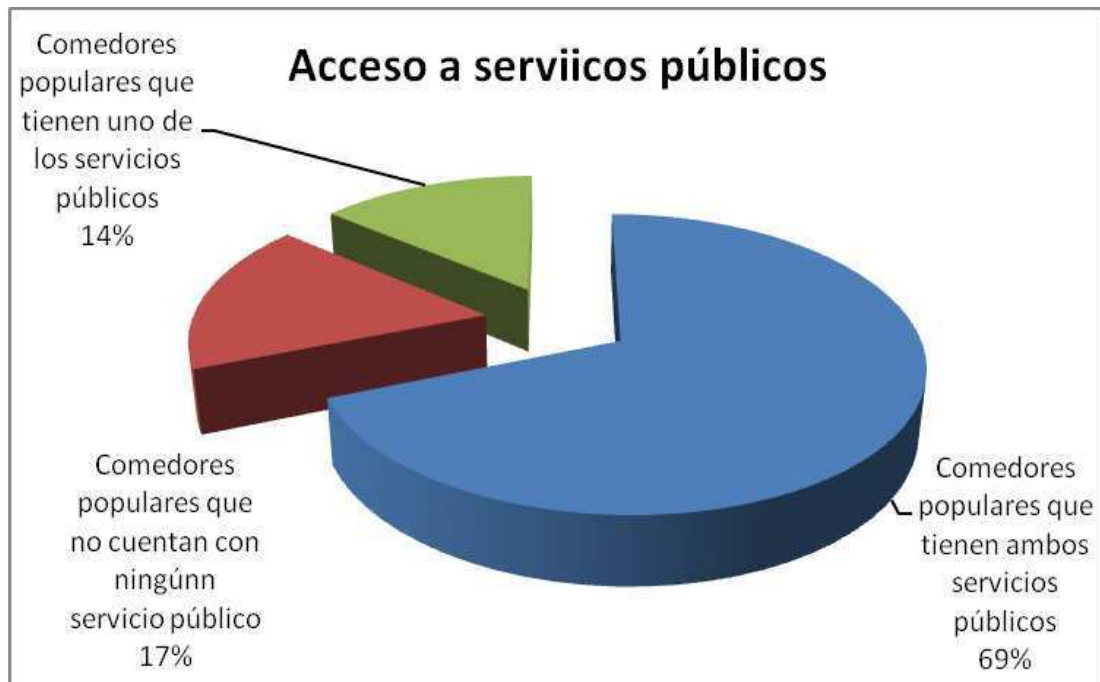
Con relación a los alimentos que les proporciona mensualmente el PRONAA a los comedores populares, se encuentran las menestras que son preparados 3 veces por semana, utilizando agua permanentemente tanto para el lavado de los mismos, como para el preparado del refresco que brindan diariamente, abasteciéndose de este elemento a través de camiones cisternas.

#### Evaluación de los Servicios Públicos

**Cuadro N° 23**

<b>SERVICIO PUBLICO</b>	<b>Nº Comedores</b>	<b>%</b>
Comedores populares que no cuentan con ningún servicio público	11	17.46
Comedores populares que tienen uno de los servicios públicos	9	14.29
Comedores populares que tienen ambos servicios públicos	43	68.25
	63	100.00

Gráfico N° 26



Este 17% de comedores populares, es decir unos 17 locales, que no cuentan con algún servicio público, es un riesgo para la salud de las socias, así como para los usuarios que asisten al lugar.

Exponemos en base a uno de los problemas encontrado a nivel de Lima Metropolitana, que está referido al cada vez mayor número de reportes sobre accidentes y brotes de enfermedades gastrointestinales que ocurren entorno a la alimentación inadecuada, principalmente en zonas urbano marginales, siendo el 80% atribuido a los riesgos asociados a la falta de educación sanitaria en la manipulación y conservación de los alimentos, además de la adquisición de alimentos, esto debido a que generalmente, no se exigen condiciones de higiene y calidad a sus proveedores al momento de la

compra y entrega de los alimentos, trayendo consecuencias posteriores. En un estudio microbiológico realizado por DIGESA, en mercados de abasto, que constituyen los principales centros de abastecimiento de alimentos, se evaluaron la calidad higiénica y la inocuidad. Los resultados demostraron deficiente higiene en más del 60% de las muestras de alimentos y en más del 90% de las muestras de superficies (utensilios y manos en preparado de alimentos de los comedores populares). La presencia de *Staphylococcus aureus* (en quesos) y la *Ecoli* (en verduras, espinaca, cebolla china, albahaca) fueron las de mayor frecuencia y contaminación. En tal sentido el Ministerio de Salud en coordinación con las Municipalidades viene desarrollando acciones sanitarias en los mercados de abasto y comedores populares que abastece el PRONAA, que incluye una participación activa de los consumidores; entonces esto nos lleva a conjeturar sobre las estructuras físicas de los comedores populares de las que se han valido para responder a la crisis económica y cómo éstas perjudican su desarrollo personal, su aspecto físico, su salud y su medio ambiente, según lo expuesto, ya que muchos de estos locales, al encontrarse asentados en zonas de pobreza y pobreza extrema, carecen de servicios básicos, principalmente de agua y alcantarillado, cuentan con espacios de material precario, con pocas medidas de seguridad alimentaria, exponiendo al beneficiario a una situación inestable diariamente en su dieta.



#### 4.3 Situación del equipamiento de los comedores populares

Cuando se indagó sobre la situación física en que se encontraba el mobiliario, menaje y los artefactos del comedor popular, in situ se comprobó que tenían un deterioro común en todos los casos, teniendo en cuenta que las personas entrevistadas (socias) manifestaban que estaban en muy malas condiciones en todos los casos, esto lo exponemos como una hipótesis del presente trabajo de investigación, entonces se analizará su procedencia de los mismos artículos en mención, para el buen funcionamiento del comedor popular.

Se analizará la orientación asumida por las beneficiarias y socias de los comedores populares al momento de realizarse la entrevista en el siguiente capítulo, porque no corresponde como uno de los objetivos de este aparte sino de una hipótesis encontrada y por demostrarse.

Se orienta la búsqueda a conocer la procedencia del mobiliario, artefactos y menaje utilizado en los comedores populares del distrito, ya que, como se demostró en el presente estudio, la situación de las condiciones ambientales de los artículos en mención son, en todos los casos, similares y teniendo en cuenta que la respuesta de las socias frente a dichos artículos siempre es de necesidad.

## Equipamiento de los comedores populares

Se analizará la orientación asumida por las beneficiarias y socias de los comedores populares al momento de realizarse la entrevista en el siguiente capítulo, porque no corresponde como uno de los objetivos de este aparte sino de una hipótesis encontrada y por demostrarse.

Se orienta la búsqueda a conocer la procedencia del mobiliario, artefactos y menaje utilizado en los comedores populares del distrito, ya que, como se demostró en el presente estudio, la situación de las condiciones ambientales de los artículos en mención son, en todos los casos, similares y teniendo en cuenta que la respuesta de las socias frente a dichos artículos siempre es de necesidad.

## Equipamiento de los comedores populares

El PRONAA, subsidia al 98.5% de los comedores populares, es decir, casi la totalidad, de ellos solamente un comedor no recibe beneficios alguno de PRONAA, siendo el único autosostenible que se ha detectado, pero dicho comedor popular inicio sus actividades en el año 2002.

En este ámbito en que encontramos la situación de los comedores populares, es preocupante encontrar en paradigma del asistencialismo, ya que al indagar sobre la situación del menaje, artefactos y mobiliario, encontramos

que, a luces se encontraban en una situación de deterioro propio de la utilización diaria de comida en grandes cantidades, pero la respuesta común fue que estaban en malas condiciones y era necesario su pronto cambio, entonces, aquí nace la hipótesis del asistencialismo, ya que desde sus inicios, como se observa en el capítulo 1, los comedores populares han sido producto de entidades privadas y el Estado, ese paradigma social se arrastra desde décadas anteriores a su fundación y continúa como una estaca de subdesarrollo, entonces, esta dependencia que encontramos en el presente estudio, significa una continuidad de la dependencia con los organismos del Estado, que subvencionan alimentos, formándose una dependencia, que podría ser afectada por la politización de su participación.

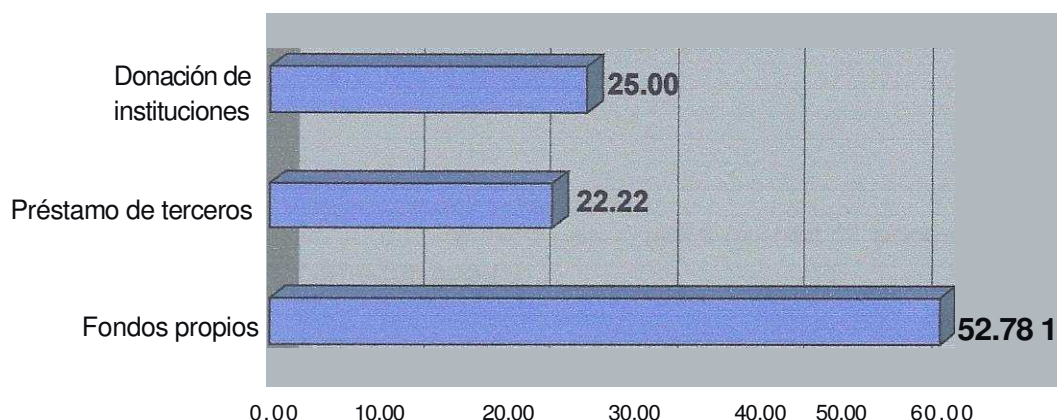
#### 4.3.1 Situación del Mobiliario de los comedores populares

**Cuadro N° 24**

<b>Adquisición del Mobiliario</b>		
<b>Modalidad de adquisición</b>	<b>Nº de comedores</b>	<b>%</b>
Fondos propios	38	52.78
Préstamo de terceros	16	22.22
Donación de instituciones	18	25.00
		100.00

Gráfico N° 27

### Adquisición de mobiliario en el comedor popular



Se observa que los comedores populares en su mayoría obtuvieron el mobiliario con fondos propios, para lo cual se reunieron y realizaron actividades como polladas, anticuchadas, etc y juntar el dinero necesario y comprar las sillas, mesas o con los ingresos que obtuvieron del mismo comedor a diario.



La segunda opción que se aprecia es la donación de terceros, especialmente de instituciones y particulares.

Cuadro Nº 25

<b>¿Que instituciones o personas le donaron el mobiliario?</b>	
<b>Institución o persona que hizo la donación</b>	<b>N° comedores populares</b>
Donación APRA	2
Donación Gob. Belaunde	1
Donación Municipio	6
Donación ONG PRODIA	1
Donación PRONAA	4
Donación Rotary Club	1
Donación socia	3

Se aprecia que la Municipalidad de Santiago de Surco (Municipio), es la institución que más a apoyado a los comedores populares con el mobiliario respectivo, esto demuestra el trabajo tan cercano y la identificación de los vecinos con su gobierno local.

El préstamo de terceros se da principalmente, porque la dueña del local en que se desarrolla el comedor popular en varios casos es la misma presidenta del comedor y/o alguna de las socias que ofrecen sus propios artículos, utensilios y otros para el desarrollo del comedor popular

#### 4.3.2 Situación de los artefactos de los comedores populares

Este punto refleja la procedencia de los artefactos tomando en cuenta que ellos la posesión de mas valor dentro de un comedor popular.

Adquisición de los artefactos:

Donación de terceros	37
Fondos propios	12

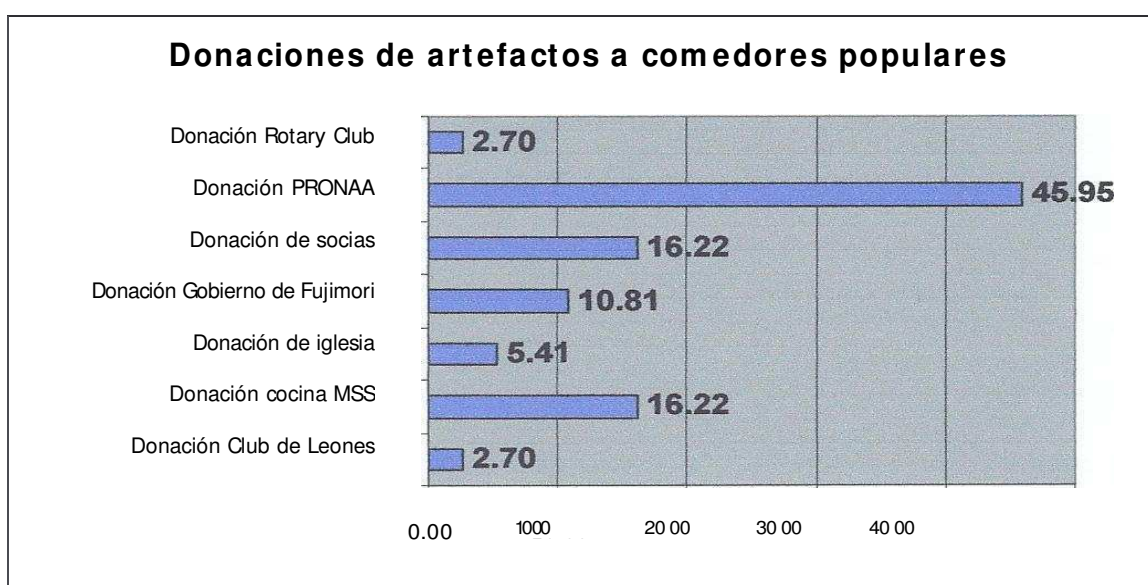
Cabe señalar que el restante de comedores no mencionados, no cuentan con algunos artefactos en su local. Como se ha podido notar, un bien, pero, cuáles son las instituciones que han participado de tal donativo?

Cuadro Nº 26

Institución que hizo la donación	Nº Comedores	%
Donación Club de Leones	1	2.70
Donación cocina MSS	6	16.22
Donación de Iglesia	2	5.41
Donación Gobierno de Fujimori	4	10.81
Donación de socias	6	16.22
Donación PRONAA	17	45.95
Donación Rotary Club	1	2.70

Destaca en el Cuadro N° 23 la mayor participación del PRONAA en la donación principalmente de cocinas para los comedores populares, luego se encuentra la Municipalidad de Santiago de Surco, también con donación de cocinas, no así la donación de las socias que consiste principalmente en la licuadora.

Gráfico N° 28



#### 4.3.3 Situación del menaje de los comedores populares

En esta sección interesa saber, cómo se abastecen los comedores populares de utensilios de cocina, y artículos que necesitan para preparar los alimentos.

Cuadro N° 27

<b>Modalidad de adquisición del menaje</b>	<b>Nº comedores</b>	<b>%</b>
Donación MSS	32	37.65
Donación PRONAA	26	30.59
Fondos propios	20	23.53
Donación Caritas	1	1.18
Préstamos de terceros	2	2.35
Donación del Gob. APRA	1	1.18
Donación Gob. Fujimori	3	3.53
	85	100.00

El PRONAA, subsidia al 98.5% de los comedores populares, es decir, casi la totalidad, de ellos solamente un comedor no recibe beneficios alguno de PRONAA, siendo el único autosostenible que se ha detectado, pero dicho comedor popular inicio sus actividades en el año 2002.

En este ámbito en que encontramos la situación de los comedores populares, es preocupante encontrar en paradigma del asistencialismo, ya que al indagar sobre la situación del menaje, artefactos y mobiliario, encontramos que, a luces se encontraban en una situación de deterioro propio de la utilización diaria de comida en grandes cantidades, pero la respuesta común fue que estaban en malas condiciones y era necesario su pronto cambio, entonces, aquí nace la hipótesis del asistencialismo, ya que desde sus inicios, como se observa en el capítulo 1, los comedores populares han sido producto



de entidades privadas y el Estado, ese paradigma social se arrastra desde décadas anteriores a su fundación y continúa como una estaca de subdesarrollo, entonces, esta dependencia que encontramos en el presente estudio, significa una continuidad de la dependencia con los organismos del Estado, que subvencionan alimentos, formándose una dependencia, que podría ser afectada por la politización de su participación.

# **CONCLUSIONES**

**Conclusiones 1: Aspectos organizativos**  
**Conclusiones 2: Aspectos de infraestructura**  
**Conclusiones 3: Aspectos de equipamiento**

### **Conclusiones 1: Aspectos organizativos**

1. El presente estudio muestra que el 54% de los comedores populares existentes están considerados como "nada aceptables" para el desarrollo de algún servicio alimentario, ya sea por contar con techo de esteras, paredes sin tarrajear y/o piso falso o de tierra, conllevando esta infraestructura a una suerte de riesgo para los usuarios, por proporcionar un ambiente propicio para las plagas de insectos y además un peligro inminente al desplome, ya sean el techo y/o paredes dependiendo de las condiciones.
2. Los comedores populares considerados como "aceptables" (16%) para el desarrollo del servicio alimentario, carecen de aspectos importantes como servicios higiénicos, tenencia de silo, menaje o utensilios en buen estado (45% del total de comedores populares mantienen enseres, utensilios y menaje en muy mal estado), que deviene en un paulatino deterioro de la atención al usuario por estar expuesto a materiales gastados y de desecho.
3. Cabe destacar la ayuda monetaria y en alimentos que ha brindado el Gobierno central a través del PRONAA a los comedores populares. Esta dependencia fue aprovechada en la década pasada por el Gobierno de turno para fines electorales y populistas y se traducía en Padrones

firmados obligatoriamente por las socias "apoyándolas de manera que puedan seguir recibiendo los beneficios del programa alimentario".

4. Existe en Santiago de Surco un comedor popular que es autogestionario e inicio operaciones en el año 2002, sin embargo, según referencias están realizando las gestiones con el PRONAA para adecuarse a sus beneficios en tal sentido dejaría de lado la condición de independiente.
5. La dependencia y su origen de los comedores populares en Santiago de Surco, si coincide con las crisis económicas sufridas en el Perú, entonces las organizaciones de base son una respuesta a la coyuntura de la época.
6. Los beneficiarios de los comedores populares son la población del estrato más bajo socioeconómicamente, el apoyo que se les da, todavía es insuficiente, pues queda un margen grande de 28,120 personas que no recibe algún tipo de beneficio alimentario y pertenecen a dicho estrato, esto nos muestra que el desarrollo de un proyecto alimentario, tiene un margen muy grande de beneficiarios que necesitan de un servicio alimentario económico y que contribuya a generarles una mejor calidad de vida, a través de una nutrición balanceada y permanente.
7. Cabe señalar, que la existencia de los comedores populares en el país, se remonta a finales de la década de los 70'. En el distrito de Santiago de Surco, existen dos comedores populares de esa época como son:

"Santísima Cruz" y "Madres Unidas", que se encuentran entre los más antiguos del Perú, esto demuestra la iniciativa y participación de los vecinos del distrito pionero del Perú.

## **Conclusiones 2: Aspectos de infraestructura**

8. Se observa que en cuanto a infraestructura más del 50%, exactamente el 53.97% de los comedores populares existentes, no guarda las condiciones mínimas requeridas para brindar una atención sin riesgos de salubridad y en la mayor higiene posible.
9. La viabilidad de los comedores populares no solamente es analizada desde el punto de vista económico, sino también ambiental. Aquí cabe resaltar que el 40% de estos servicios alimentarios no cuentan con baños en sus instalaciones y el 79% de los comedores que si lo tienen, es para uso exclusivo de las socias y no para los usuarios del local.
10. Existe un 27% de comedores populares que no cuentan con agua ni desagüe, y además tienen un pozo ciego o silo dentro de las instalaciones del local, siendo un inminente riesgo de foco infeccioso existente, ya que este drenaje no tiene algún tipo de desfogue, y emana gases putrefactos hacia el interior del comedor y contribuyendo al acercamiento de insectos, alimañas y bacterias que contaminando todo a su alrededor.

### **Conclusiones 3: Aspectos de equipamiento**

11. Más de la mitad de las socias que se unieron para la conformación de un comedor popular, ha utilizado fondos propios para la compra del mobiliario a utilizarse en la organización.
12. Encontramos a la Municipalidad de Santiago de Surco la entidad del Estado que mas ha colaborado con el mobiliario del comedor popular, así también con cocinas y enseres.
13. En cuánto a la implementación de artefactos, observamos que el PRONAA, jugado un papel importante en la donación de éstos artículos a las personas de los comedores populares, así como el menaje quien aparece como el principal donador.

## RECOMENDACIONES

1. Que todas las instituciones partan del reconocimiento de la realidad, del Estado de desarrollo de las organizaciones populares y elaboren sus programas y estrategias con la propia población, basándose en el respeto y tomando en cuenta a las organizaciones existentes para evitar las acciones que debiliten o dividan al pueblo.
2. Garantizar la continuidad de los programas que gozan de aceptación popular, fundamentalmente los promovidos por el gobierno central, que pueden (y deben) estructuralmente sufrir alguna modificación para una mejor nutrición popular.
3. Un rol de la organización del apoyo es facilitar el contacto entre las diferentes experiencias populares (por necesidad de un sector del pueblo). No se trata de organizarlo, sino de facilitarle las herramientas, las capacidades, para que opte por su propia forma de organización para un mejor desarrollo local.

4. Debe existir una mayor confluencia del trabajo interdisciplinario.
5. Mayor compromiso desde los gobiernos locales en elaborar estrategias de intervención que refuercen o garanticen una mejor calidad de vida para los usuarios del servicio alimentario en el distrito.



## **BIBLIOGRAFIA**

GALER, Nora y NÚÑEZ, Pilar. (1989). *Mujer y Comedores Populares*.  
Lima: Editoras SEPADE (Servicios para el Desarrollo).

MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO. (2002-2003).  
Encuesta aplicada a los 63 comedores populares del distrito.  
Santiago de Surco: Oficina de Proyectos Especiales.

KAPSOLI, Wilfredo; MEJÍA, Julio; FRANCO, Lola; UGARRIZA, Nelly y  
ZOLEZZI, Martha. (1999). *Modernidad y Pobreza Urbana en Lima*.  
Lima: Editorial Horizonte.

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS. (1995).  
Revista del Instituto de Investigaciones Histórico Sociales.  
Lima: Autor.

VÁSQUEZ, Enrique; ARAMBURÚ, Carlos; FIGUEROA, Carlos y PARODI,  
Carlos. (2002). *Gerencia Social Diseño, Monitoreo y Evaluación de  
Proyectos Sociales*.  
Lima: Universidad del Pacífico – Centro de Investigación y IDRC CIID –  
Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo.

MOYA Calderón, Rufino. (2005). *Estadística Descriptiva Conceptos y  
Aplicaciones*.  
Lima: Editorial “San Marcos”.

- MONTES, Ofelia. (1989). "Parando las ollas juntas" El caso de El Agustino, en Nora Galer y Pilar Núñez (eds.), Mujer y comedores populares, SEPADE, Lima.
- FERNÁNDEZ Chavesta, José y FERNÁNDEZ Chavesta, Juan. (2007). Estadística Aplicada II Técnicas para la Investigación. Lima: Editorial San Marcos.
- FOVIDA. (2003). Aspectos organizativos de los comedores populares. Lima: capacitación y talleres.  
1993<sup>a</sup> Revista Porcentajes, N° 1, Lima.  
1993b Revista Porcentajes, N° 3, Lima.  
1994 Revista Porcentajes N° 9-10, Lima.
- CORDOVA, Daniel. (1989). El programa de Asistencia Directa (PAD), en Nora Galer y Pilar Núñez (eds.), Mujer y comedores populares, SEPADE, Lima.
- CARRUITERO Lecca, Francisco. (1995). Metodología de la Investigación Social como Proceso Global. Perú: Fondo editorial de la Universidad Privada San Pedro.
- SARA-LAFOSSE, Violeta. (1989). Los comedores y la promoción de la mujer, en Nora Galer y Pilar Núñez (eds.), Mujer y comedores populares, SEPADE, Lima.
- MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO. (2002). Informe Final Diagnóstico Rápido participativo en zonas focalizadas del distrito de Santiago de Surco. Santiago de Surco: Oficina de Proyectos Especiales.
- MAGUIÑA, José. (1989). Eficiencia de los comedores y nutrición, en Nora Galer y Pilar Núñez (eds.), Mujer y comedores populares, SEPADE, Lima.
- MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO. (2003). Estudio de Prefactibilidad Proyecto COMVO participación distrital seguridad alimentaria autogestión. Santiago de Surco: Oficina de Proyectos Especiales.

BOGGIO, Ana. (1989). Estrategias de promoción y comedores, en Nora Galer y Pilar Núñez (eds.), Mujer y comedores populares, SEPADE, Lima.

BLONDET, Cecilia y MONTERO, Carmen (1995) Hoy: Menú Popular – Los Comedores en Lima.  
Lima: Instituto de Estudios Peruanos – IEP / UNICEF

LIZARZABURU, Pedro. (1989). Asistencia Alimentaria en el Perú, en Nora Galer y Pilar Núñez (eds.), Mujer y comedores populares, SEPADE, Lima.

INSTITUTO CUANTO (1991). Ajuste estructural y economía familiar 1985 – 1990, Lima.

## **ANEXOS**

## **ASENTAMIENTOS HUMANOS EN EL DISTRITO DE SANTIAGO DE SURCO**

### **SEGÚN SECTOR DE UBICACION**

#### **Sector 1**

1. AA. HH. San Carlos (Parque Bajo)
2. Asoc. Propietarios Santa Rosa (Parque Bajo)
3. AA. HH. Manuel Seoane Corrales
4. P.J. María Parado de Bellido (Parque Bajo)
5. AA. HH. San Pedrito
6. AA. HH. Los Olivos
7. AA. HH. Villa Santa Isabel (Parque Bajo)
8. AA. HH. Manuel Medina Paredes (Parque bajo)
9. AA. HH. Tejada Alta Nro. 33
10. AA. HH. Señor de los Milagros
11. AA. HH. José María Eguren (Parque Alto)
12. AA. HH. Viña Dorada
13. AA. HH. Las Castellana
14. AA. HH. José Santos Chocano

## Sector 2

1. AA. HH. San Gabino
2. P.J. Jorge Chávez
3. AA. HH. La Floresta
4. AA. HH. San Juan Grande
5. AA. HH. Juan Pablo II
6. AA. HH. La Huaca
7. AA. HH. San Lorenzo
8. AA. HH. Los Viñedos de Surco
9. AA. HH. Rodrigo Franco
10. AA. HH. Santa Rosa de Lima
11. AA. HH. Virgen del Carmen
12. AA. HH. Las Dunas de Surco
13. AA. HH. Luis Felipe de las Casas Grieve I
14. AA. HH. Luis Felipe de las Casas Grieve II
15. AA. HH. Santa Modesta
16. AA. HH. Villa Elba
17. AA. HH. Monseñor Pedro Laos Hurtado
18. AA. HH. San Jerónimo.

## Sector 9

1. AA. HH. Andrés Avelino Cáceres (Villa).
2. AA. HH. Prolongación Municipal Simón Bolívar.
3. AA. HH. Tres de Octubre de Villa
4. AA. HH. Buenos Aires de Villa
5. AA. HH. Cocharcas Alto (Villa)
6. Asoc. Popular ARIA Delicias de Villa
7. P.J. Mateo Pumacahua (Villa)
8. AA. HH. Brisas de Villa
9. AA. HH. Santa Isabel de Villa
10. AA. HH. San Juan de la Libertad (Villa)
11. AA. HH. Tacala (Villa)
12. AA. HH. Túpac Amaru de Villa
13. AA. HH. Vista Alegre de Villa
14. AA. HH. Vista Hermosa de Villa
15. AA. HH. Virgen del Rosario
16. AA. HH. Santa Rosa de Villa
17. AA. HH. Las Flores de Villa
18. AA. HH. Las Garzas de Villa
19. AA. HH. Santa Teresa de Villa
20. AA. HH. Los Arbolitos
21. AA. HH. Los Jardines de San Juan
22. AA. HH. Jesús Tamayo Díaz.

## RELACION DE COMEDORES POPULARES

NOMBRE	DIRECCION	UBICACIÓN	Sector
Nuestra Señora de Fátima	Av. 12 de octubre Mz A Lt 26	A.H. Vista Hermosa de Villa	9
Virgen de Chapi	Mz N Lt 4 Comité 9	A.H. San Juan de la Libertad	9
Mateo Pumacahua	Jr. Leoncio Prado Mz I Lt 12	A.H. Mateo Pumacahua	9
Virgen de la Evangelización	Micaela Bastidas s/n Local comunal	A.H. Mateo Pumacahua	9
Corazón de Jesús	Mz C Lt 3 - 3 sector	A.H. Mateo Pumacahua	9
Andrés Avelino Cáceres	Mz A 1 Lt 18	A.H. Andrés Avelino Cáceres	9
Nuestra Señora del Rosario	Av. Cordillera Oriental Mz B2 Lt 8	A.H. Delicias de Villa	9
Mujeres Progresistas	Cordillera Oriental Mz D Lt 5	A.H. Delicias de Villa	9
Juan Pablo II	Av. Cordillera Vilcanota Mz F Lt 6	A.H. Delicias de Villa	9
María Parado de Bellido	Jr. 15 de abril Mz D Lt 4	A.H. Delicias de Villa	9
Santa Fe	Av. Vilcabamba Mz C Lt 9	A.H. Delicias de Villa	9
Juan Pablo VI	Av. Vilcabamba Mz G 15 Lt 6	A.H. Delicias de Villa	9
El Rancherito	Av. Vilcabamba Mz H Lt 4	A.H. Delicias de Villa	9
Ana Belén	Av. Vilcanota Mz E Lt 11	A.H. Delicias de Villa	9
Oscar Romero	Psje. 17 de Agosto 2da zona	A.H. Delicias de Villa	9



## RELACION DE COMEDORES POPULARES

NOMBRE	DIRECCION	UBICACIÓN	Sector
Señor de los Milagros	Av. San Juan Mz G1 Lt 7 Comité 43	A.H. Túpac Amaru de Villa	9
Tarpuy	Av. San Juan Mz G Lt 5	A.H. Túpac Amaru de Villa	9
María Auxiliadora	Av. 24 de octubre Mz A Lt 2	A.H. Túpac Amaru de Villa	9
Micaela Bastidas	Av. San Martín s/n - Local Comunal	A.H. 3 de octubre	9
El Buen Samaritano	Av. Próceres Mz 15 Lt 9	A.H. 3 de octubre	9
Virgen del Rosario	Mz T Lt 5 Grupo 4	A.H. Brisas de Villa	9
Brisas de Villa	Calle 3 Mz B Lt 4 Grupo 8	A.H. Brisas de Villa	9
Zoila Victoria de la Torre	Calle D Mz K Lt 20 Grupo 7	A.H. Brisas de Villa	9
Santa Isabel de Villa	Mz J Lt 19 Comité 5	A.H. Santa Isabel de Villa	9
Oscar Romero	Psje. 17 de Agosto 2da zona	A.H. Delicias de Villa	9
Sagrado Corazón de Jesús	Jr. Yerupaja Mz B4 Lt 4	A.H. Delicias de Villa	9
Sagrada Familia 1	Mz C Lt 3	A.H. Delicias de Villa	9
La Cabañita	Av. Vilcanota Mz F Lt 13	A.H. Delicias de Villa	9
María III	Av. Vilcanota Mz F Lt 15	A.H. Delicias de Villa	9
Isabel Castañeda	Av. Oriental Mz D Lt 3	A.H. Delicias de Villa	9
Túpac Amaru de Villa	Av. 24 de Octubre Mz F6 Lt 1	A.H. Túpac Amaru de Villa	9
Luz Divina	Av. 24 de junio Mz G1 Lt 16	A.H. Túpac Amaru de Villa	9

## RELACION DE COMEDORES POPULARES

NOMBRE	DIRECCION	UBICACIÓN	Sector
Brisas de Villa	Calle 3 Mz B Lt 4 Grupo 8	A.H. Brisas de Villa	9
Zoila Victoria de la Torre	Calle D Mz K Lt 20 Grupo 7	A.H. Brisas de Villa	9
Santa Isabel de Villa	Mz J Lt 19 Comité 5	A.H. Santa Isabel de Villa	9
Cocina Familiar 58	Local comunal Parque Central s/n	A.H. San Juan de la Libertad	9
María Goretti	Mz T Lt 8 Comité 14	A.H. San Juan de la Libertad	9
Ana María Reich	Mz X Lt 1 Comité 20	A.H. San Juan de la Libertad	9
Virgen de Cocharcas	Mz B Lt 1	A.H. Cocharcas	9
Madres Unidas	Mz N Lt 43	A.H. Tacalá	9
Nuestra Señora del Pilar	Mz A Lt 20 Comité 20	A.H. Vista Alegre de Villa	9
Virgen de Chapi II	Mz R Lt 13 Comité 10 Los Pinos	A.H. Santa Isabel de Villa	9
Virgen de Guadalupe	Mz D Lt 14 comité 25	A.H. Vista Alegre de Villa	9
Micaela Bastidas II	Mz L Lt 5 Comité 10	A.H. Vista Alegre de Villa	9
Virgen de las Mercedes	Mz 4 Lt 1	A.H. Buenos Aires de Villa	9
Virgen de la Asunción	Mz 44 Lt 19	A.H. Buenos Aires de Villa	9
Milagrosa Cruz	Mz E Lt 5	Asos. Viv. Banco de Semilla	2
Juan Landázuri Rickets	Local comunal Mz J / Mz F	A.H. Rodrigo Franco	2

## RELACION DE COMEDORES POPULARES

NOMBRE	DIRECCION	UBICACIÓN	Sector
Hortensia Pardo	Mz W Lt 23	A.H. Rodrigo Franco	2
Carlos Rodrigo Franco	Mz V Lt 9	A.H. Rodrigo Franco	2
María Moreno Salvatierra	Mz F Lt s/n	A.H. Viñedos	2
Niño Jesús de Praga	Prospero Rosado s/n	Urb. San Roque	2
Santa Rita de Casia	Av. Catalino Miranda Nº 339	tejada Alta 33	1
Santísima Cruz	Av. 3 de octubre Mz c Lt 9	A.H. San Carlos	1
María Parado de Bellido	Calle 9 de Octubre Mz B Lt 4	A.H. María Parado de Bellido	1
María Parado de Bellido C	Calle 18 de julio Mz A Lt 12	A.H. María Parado de Bellido	1
María Parado de Bellido B	Calle Ma. Parado de B Mz c Lt 1	Asociación San José	1
Familiar A	Calle 25 de diciembre Lt 28	A.H. María Parado de Bellido	1
San Francisco de Asís	Calle 9 de octubre Mz Q Lt 8	A.H. Manuel Seoane	1
Primavera	Av. San Juan Pasos Mz 1 Lt 1	A.H. Manuel Seoane	1
San Carlos	Av. 3 de octubre Mz F Lt 32	A.H. San Carlos	1
San Pedrito	Mz C Lt 1	A.H. San Pedrito	1
Santa Rosa	Jr. Tacna Nº 139	Cercado	1
Sarita Colonia	Mz A Lt 7	A.H. Viña Dorada	1
Virgen del Carmen	Prolongación Av. Lima 634 – 1	Venegas	1

## **DIGESA**

### **FACTORES DE RIESGO EN COMEDORES POPULARES**

#### Compra de alimentos

##### a. Factor Socio-económico

- Se adquiere los alimentos más baratos para la preparación de alimentos, entonces, se van a encontrar situaciones de riesgo, relacionadas con enfermedades gastrointestinales, ya que no existe criterio sanitario en el expendio de alimentos.
- Para garantizar que sean artículos de buena calidad, es necesario realizar un análisis organoléptico, que son la descripción física que tiene la materia como el color, el olor, textura, presencia, entre otros; clasificándose en 4 categorías de calidad de alimento.
- Los Grandes supermercados tienen una garantía de mantener la manipulación de los alimentos desde su compra con mejores cuidados en su tratamiento.
- La mayoría de productos que son de bajo costo tienen una calidad ambigua, que son catalogados como uno de los puntos organolépticos, no considerando con esto que no sean aptos al consumo, pero tienen un bajo valor nutritivo.

b. Factor de Manipulación de alimentos

- Los lugares de expendio de alimentos, el círculo empieza desde la manipulación de la compra, su transporte y cuidado al embalaje y conservación.
- La manipulación de los alimentos para la preparación de la comida diaria, es un factor de riesgo porque guarda relación directa con la infraestructura del lugar y las condiciones en que mantiene una mínima higiene del lugar en actividades sanitarias.
- La carne de res, la carne y vísceras de ave, con consideradas de mayor riesgo, ya que su mala manipulación es de cuidado para la salud, es así, que deben de conservarse adecuadamente y en condiciones de higiene óptimas, así como una cocción efectiva, a fin de garantizar una mala ingesta de los alimentos.
- Las verduras y frutas son los productos comestibles de mayor transmisión de enfermedades gastrointestinales, es el mayor foco de infección, es necesario contar con los servicios públicos de agua para lavar las comidas antes del consumo.

c. Factor de abastecimiento

- Las compras en los comedores populares se realizan diaria o interdiariamente por las socias de los comedores populares, ya que el menú es rotativo entre las socias, nunca es la misma que cocina, son rotativos los servicios en la organización de base.

- Las personas que expenden los alimentos en los mercados de abasto, no guardan las condiciones de limpieza, principalmente en los lugares de venta de carne de res y aves, en que los trapos que son para limpiar el puesto de venta, es utilizado para limpiar las aves, además de que el agua utilizada, no es potable sino en recipientes almacenados.
- La manipulación de las carnes es directamente con las manos del vendedor, pudiendo tener contacto también, con cabellos, uñas, etc que pudieran perjudicar el producto en venta.
- Así mismo, los cuchillos de corte de las carnes en los expendio de alimentos, no son descontaminados de alguna manera mas quirúrgica al tratarse del contacto con alimentos.

#### d. Factor de Cocción

- Cada alimento y/o producto tiene un tiempo determinado de cocción (un tiempo y un grado adecuado de eliminación para las bacterias) este es de 46°C / 50°C, este tiempo y grado, garantiza la eliminación de los parásitos que pudieran tener los alimentos.
- Existe contaminación por microorganismos que afectan a través de infecciones gastrointestinales y/o virales, ya que a bajo grado de cocción no eliminan los organismo resistentes a las temperaturas adecuadas de cocción.

#### e. Factores Mobiliarios e internos

- Los materiales utilizados e involucrados en la preparación de los alimentos, como son las ollas y cubiertos (principalmente) tienen que ser

de aluminio, de buen peso y buena calidad, que no tengan aleaciones, eso contamina los alimentos, existe un metro de cuanto por millón, el nivel de los minerales que contienen los alimentos que se absorbe en éstos materiales de los utensilios.

- Los materiales de acero inoxidable son los más recomendables para la preparación de los alimentos, además de no absorber minerales por su constitución.
- Es de uso común la utilización del aceite para más de dos frituras, esto no es muy recomendable, sino, que sea en una sola fritura por vez, esto mejora la ingesta de nutrientes y mantiene la seguridad de eliminar todos los microorganismos de los alimentos.
- La higiene personal y los hábitos, costumbres de las personas que preparan los alimentos es importante, detalles como el cuidado de las uñas que se encuentren cortas, el cabello corto y/o recogido y que no se tenga heridas expuestas cerca de los alimentos.

f. Factores externos

- Que en la preparación de los alimentos se cuente con una red de abastecimiento de agua cercana, no empozada, sino de distribución permanente.
- Es importante y determinante, si la cocina se encuentra cerca de desechos, basurales, letrinas y/o desagües, ya que potencializa la contaminación de los alimentos que son preparados, creándose focos infecciosos a escalas mínimas que afectan poco a poco a las personas que consumen éstos platos.

- La mala implementación de la cocina y/o que la cocina se encuentre con materiales en serio daño de deterioro, determina que los alimentos no sean preparados en condiciones óptimas de nutrición.
- La existencia de animales domésticos y/o insectos cerca de los alimentos, provoca una mala práctica de la manipulación de alimentos y puede generar consecuencias negativas en la nutrición de los comedores populares.

g. Factor de consumo de alimentos

- Los alimentos tienen que ser consumidos calientes, no fríos o recalentados, porque pierde sus nutrientes y asegura una ingesta de alimentos más balanceada y nutritiva.
- Los medios de servicio de los alimentos (platos, cubiertos y ollas) se encuentren limpios y la forma de traslado sea adecuada hasta la mesa de consumo, es decir, la posición de los dedos al coger los recipientes y platos, los tenedores y cucharas que se mantengan cubiertos con servilletas, los cubiertos deberán ser previamente lavados en su totalidad, no solamente la parte que ingresa a la boca, los cubiertos siempre deben de estar en un lugar específico, fuera de toda contaminación.
- En los comedores populares, es usual la práctica del recojo de los alimentos en envases de plástico, éstos pueden llegar a ser inclusive baldes de pintura, los plásticos absorben sustancias tóxicas, se usan y se botan los materiales de plástico, además de ser un contaminante del medio ambiente, es preferible la utilización de utensilios de loza.



- Cuando se encuentren con utensilios de vidrios que están quebrados, es preferible su eliminación, ya que contaminan con plomo.

Éstos son factores específicos que se encuentran en los llamados comedores populares, en menor o mayor grado son importante para una buena nutrición de los alimentos en poblaciones que están expuestas a peligros eminentes por su desorden en la dieta diaria de alimentación, que están expuestos a una malnutrición por no guardar las condiciones de seguridad sanitaria para garantizar una nutrición plena de los alimentos en los comedores populares.

## **INTERVENCIÓN DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DE SURCO**

La Municipalidad Distrital de Santiago de Surco, tiene dentro de su organigrama la Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano, la misma que dentro de su Subdirección de Servicios Sociales, tiene el Programa de Comedores Populares, instituciones sociales del Municipio en bien del vecino.

### Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano

La Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano, promueve el desarrollo de programas y actividades sociales en atención a la población de mujeres, niños, adultos mayores, jóvenes y personas con discapacidad.

Promueve programas, proyectos y actividades de fomento empresarial y del empleo. Así como la concertación entre agentes locales e instituciones públicas y privadas para el desarrollo económico local.

La atención se realiza en jr. Esteban Camere N° 196 Urb. San Roque.

Así mismo la Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano supervisa la oficina de la Defensoría del Niño y el Adolescente (DEMUNA) y por designación de la Dirección Municipal, asume el control físico contable y administrativo de la panadería municipal “Exequiel Paredes”.

La Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano, para el cumplimiento de sus objetivos y funciones, cuenta con las siguientes Unidades Orgánicas:

- Subdirección de Cultura, Educación, Turismo, Recreación y Deportes.
- Subdirección de Sanidad.
- Subdirección de Servicios Sociales.

### Subdirección de Servicios Sociales

La Subdirección de Servicios Sociales es la encargada del desarrollo integral del individuo, para ello programa, coordina y ejecuta las acciones de promoción social a favor de la comunidad en general, especialmente a los sectores de bajos recursos.

Además, programa, coordina y ejecuta acciones de promoción empresarial, talleres ocupacionales y afines, para mejorar la calidad de vida de los vecinos del distrito en coordinación con las Direcciones de Desarrollo Urbano y Comercialización.

Entre sus actividades podemos mencionar los siguientes programas sociales dirigidos a la comunidad:

- Programa de Atención a la Comunidad.
- Programa de Atención a las Organizaciones de Base.
- Programas de Formación Socio Laboral.
- Programa de Atención Integral al Niño.
- Programa “Sin Límites” para los discapacitados.

- Programa “Amanecer con alegría” de Adultos Mayores.
- Programa para Madres adolescentes y jóvenes.
- Defensoría especializada de la Mujer.
- Programa de Promoción Empresarial.

### Programa de Atención a las Organizaciones de Base

El Programa de Atención a las Organizaciones de Base, planea, organiza, dirige, coordina, ejecuta las actividades de promoción, capacitación, asistencia y apoyo a los Club de Madres y Comedores Populares ubicados en el distrito de Santiago de Surco.

Entre sus actividades podemos mencionar:

- Capacitación socioeducativa.
- Capacitación de Formación Socio Laboral.
- Asesoría de Gestión Empresarial.
- Comercialización de productos.
- Actividades socio culturales y recreativas.
- Atención a la Mujer y su familia
- Atención médica especializada.
- Equipamiento de las Organizaciones Sociales de Base.

### Comedores Populares y Clubes de Madres

Los problemas económicos que golpearon duramente a los hogares en la década de los 80' determinaron que las mujeres decidieran organizarse para buscar alternativas que permitieran hacer frente al problema de la alimentación de sus familias. Es así que formaron los comedores populares y clubes de madres que les permita bajar los costos en la elaboración de su alimentación diaria, fomentando igualmente la formación de microempresas.

La Municipalidad viene apoyando, a través de la Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano, el Programa de Asistencia de Organizaciones de Base a 63 comedores populares y clubes de madres distribuidos en los sectores de menos recursos del distrito.

#### ❖ Capacitación socioeducativa

El programa de Asistencia a las Organizaciones de Base, ejecuta actividades de capacitación a las madres de familia de los diferentes comedores populares, a la fecha vienen beneficiando a 1,402 personas en los temas de: Mantenimiento de cocinas, manipulación de alimentos, osteoporosis, violencia familiar, sensibilización sobre discapacitados y maltrato infantil, nutrición, violencia y droga, lactancia materna y comercio productivo.

❖ Capacitación de Formación Sociolaboral

Se brinda capacitación de formación sociolaboral a un promedio de 2,474 personas la año, principalmente madres de familia, en los siguientes talleres ocupacionales como: tejido, cerámica al frío, repostería, cestería, manualidades, patrón industrial, cosmetología, repujado en aluminio, chocolatería, perlería, coctelería, pergamino, fotografía, decoración con globos, entre otros.

❖ Comercialización de productos

Dentro de este objeto, se logra la participación activa de 597 madres de familia que se capacitaron en los diferentes talleres productivos comercializando sus productos en las diferentes ferias de exposición-venta realizadas dentro del distrito (plaza mayor de surco) como fuera, de esta manera se propicia la generación de ingresos.

❖ Asesoría de Gestión Empresarial

Con el objeto de incentivar la creación y producción de microempresas se vienen desarrollando asesorías de gestión empresarial beneficiando a 454 personas mediante la capacitación, talleres, conferencias y la distribución de materiales de difusión.

❖ Atención a la Mujer y su Familia

El programa de Asistencia a las Organizaciones de Base, atendió 129 casos sociales apoyando a las familias mas necesitadas de los diferentes asentamientos humanos del distrito.

❖ Actividades Socio culturales y recreativas

Las madres de los comedores populares participan activamente en las diferentes actividades conmemorativas programadas por la corporación, como el aniversario de las organizaciones de base (17 de febrero), día de la mujer, día de la madre, día del maestro, día del niño y la participación en el campeonato de fútbol femenino.

❖ Atención medica especializada

Durante el año se brinda atención médica especializada y chequeo a las socias de los comedores populares en las campañas de salud organizadas por el programa y en coordinación con la subdirección de sanidad.

Se atendieron un promedio de 603 personas en las campañas: Cáncer a la piel, osteoporosis, medida de la vista, podología, etc.

❖ Equipamiento de organizaciones sociales de base

La corporación viene apoyando a través de la Dirección de Bienestar Social y Desarrollo Humano a los comedores populares y club de madres con la implementación de cocinas, mandiles, gorros y otros, así como el asesoramiento técnico para la promoción de talleres y microempresas. Además realiza trabajos de gasfitería, reparación de servicios higiénicos, pintado de paredes e instalación eléctrica de los diferentes comedores populares.



FORMATO

EVALUACION DE LAS ACTIVIDADES/INICIATIVAS DEL PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL

Unidad  
Orgánica                      Programa de Comedores y Club de Madres  
Trimestre en  
Evaluación                      I Trimestre

DENOMINACION DE LA META	DENOMINACION DE LA ACTIVIDAD /INICIATIVA	UNIDAD DE MEDIDA	EVALUACION TRIMESTRAL			EVALUACION ANUAL (ACUMULATIVO POR TRIMESTRE)			OBSERVACIONES
			Programación Trimestral	Ejecución Trimestral	Grado de cumplimiento (%)	Programación Anual	Ejecución	Grado de cumplimiento (%)	
Socias de los Comedores y Clubes de Madres capacitadas, respecto a las socias existentes.	Actividades Conmemorativas y de Integración Social.	Evento	2	2	100	5	2	40	
		Beneficiario	232	212	91	632	207	33	
	Supervisión y control de los comedores populares.	Supervisión	49	49	100	198	49	25	Número de organizaciones con las cuales se trabaja durante el periodo.

DENOMINACION DE LA META	DENOMINACION DE LA ACTIVIDAD /INICIATIVA	UNIDAD DE MEDIDA	EVALUACION TRIMESTRAL			EVALUACION ANUAL (ACUMULATIVO POR TRIMESTRE)			OBSERVACIONES
			Programación Trimestral	Ejecución Trimestral	Grado de cumplimiento (%)	Programación Anual	Ejecución	Grado de cumplimiento (%)	
Socias de los Comedores y Clubes de Madres capacitadas, respecto a las socias existentes.	Evaluaciones nutricionales y control de calidad de los alimentos.	Evaluación	49	49	100	198	49	25	Número de organizaciones con las cuales se trabaja durante el periodo.
	Capacitación a las socias de los Comedores Populares.	Eventos	12	10	83	48	10	21	Las capacitaciones faltantes no se llevó a cabo debido a un problema interno de dos organizaciones, solicitando licencia a PRONAA, sin embargo se realizaron en el II Trimestre
		Persona capacitada	135	135	100	540	135	25	
	Atención de casos sociales.	Beneficiario	10	14	140	40	14	35	Casos presentados de diversas zonas del distrito

## COMENTARIOS DE LOS ENTREVISTADOS

Estos son algunos de los comentarios realizados por los usuarios en el momento de la entrevista personal, esta dividido según las interrogantes de infraestructura, fumigación, enseres y mantenimiento:

### Sobre INFRAESTRUCTURA

"Se debe cambiar el techo de la cocina, porque se puede caer en cualquier momento y ocurrir un accidente grave."

Comedor "Virgen de Guadalupe"

"El espacio del local es reducido y cerrado por lo que el olor de las comidas se quedan impregnados en el lugar también solicita que el comedor se presente más higiénico"

Comedor "María Auxiliadora"

### FUMIGACION

"Se necesita que fumiguen el local, existen cucarachas y hormigas por la cocina"

Comedor "Micaela Bastidas"

### ENSERES

"Necesitan enseres, como ollas cuchillos, cubiertos, platos, tazones, los que tienen están deteriorados y negros del uso"

Comedor "Virgen de Chapi"

"Tienen limitaciones para cocinar por tener ollas muy deterioradas"

Comedor "Familiar A — María Parado de bellido"

## MANTENIMIENTO

"Falta mantenimiento a la cocina, se les malogra constantemente y en varias ocasiones preparan los alimentos en leña"

Comedor "María Auxiliadora"

## **PROGRAMAS GUBERNAMENTALES**

**Fernando Belaúnde (1980 – 1985)**

### **Cocinas familiares**

Se inicia en 1982 y adquiere importancia en los siguientes años. Contó con recursos del gobierno y de los programas que coordinaba el Estado mediante la ONAA, siendo el apoyo de CARE uno de los más significativos. Este último consistía en alimentos para ser vendidos por el comedor; el producto de las ventas debía ser abonado a una cuenta corriente en el banco, para constituirse en fondo rotativo (Córdova y Gorriti, 1989).

Guardando algunas diferencias, este programa recogió la experiencia de los primeros comedores basados en la cocina colectiva. Dirigido por la esposa del presidente de la república, la señora Violeta Corres, y dependientes del Palacio de Gobierno, las cocinas familiares incentivaron la multiplicación de las organizaciones para la alimentación. Dejaron de recibir apoyo al iniciarse el Gobierno de García y muchas de ellas asumieron la modalidad de comedores autogestionarios.

***Atención materno infantil, capacitación en salud y nutrición y pequeñas actividades de generación de ingresos para mujeres***

En convenio con el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, UNICEF, estos proyectos se llevaron a cabo tanto en áreas rurales como urbanas contando con la colaboración de promotoras locales voluntarias. Estos programas culminaron a inicios del siguiente gobierno.

**Asistencia Materno-Infantil (PAMI)**

Contó con recursos del Programa Mundial de Alimentos (PMA) y del Fondo de las Naciones Unidas para la Mujer (UNIFEM). Estuvo dirigido a madres gestantes y a niños lactantes y menores de 6 años. Fue aplicado en zonas urbanas y rurales, comprendiendo tareas de alfabetización, educación inicial, atención primaria de la salud, cultivo de huertos y crianza de animales. Fue ejecutado por la ONAA, el Ministerio de Salud y Educación, y se realizó a través de 600 clubes de madres, que posteriormente se han convertido en organizaciones de mujeres. Actualmente es un programa del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, PRONAA (ex ONAA).

### **Alimentación Escolar (PAE)**

Se puso en práctica con recursos de USAID, dirigido a niños escolares. Ejecutado por el Ministerio de Salud, actuó en colegios a través de las asociaciones de padres de familia y particularmente de las madres. Actualmente no está en funcionamiento.

### **Infraestructura Básica con Asistencia Alimentaria (PIBA)**

Realizado con fondos de USAID, canalizados a través de CARE Perú. Como ya se ha señalado anteriormente, tenía como objetivo la construcción de pequeñas obras de infraestructura y reforestación. Se desarrolló en zonas urbano marginales y trabajó con organizaciones vecinales y, mediante ellas, con grupos de mujeres. En 1988 fue reemplazado por PRODIA.

## **Alfonso Barrantes (gobierno municipal 1983 – 1986)**

### **El Vaso de Leche**

Se inicia en 1984 como parte del Plan de Emergencia de Alimentación y Salud y fue considerado en la Ley Anual del Presupuesto de la República desde 1986. Tiene como objetivo efectivizar la distribución de leche entre la población materno infantil: madres gestantes y lactantes y niños de 0 a 6 años. Se ejecuta en la capital, en coordinación con la Municipalidad Provincial de Lima y la Coordinadora Metropolitana del Vaso de Leche, que agrupa a los comités distritales.

A nivel nacional, se ejecuta a través de las municipalidades provinciales. A diferencia de los programas anteriores, las mujeres son las principales responsables del programa. Se estima que en marzo de 1991 habían 9,739 comités de vaso de Leche en 1,856 asentamientos humanos de Lima Metropolitana. Actualmente se encuentra en vigencia.



***Apoyo a los comedores populares en coordinación con las municipalidades distritales***

Se dio desde 1984 en dos líneas: abaratamiento de costos mediante la venta de alimentos subsidiados y capacitación en la gestión de los comedores. Para cumplir con estos objetivos, se creó Fomento para la Vida (FOVIDA), institución que hoy existe como ONG y desarrolla esta misma labor, independientemente de las municipalidades.

Entre julio de 1984 y diciembre de 1986, el programa de FOVIDA abasteció de alimentos a 300 comedores distribuidos en 15 distritos de Lima Metropolitana. La mayor cobertura se localiza en el distrito de Villa El Salvador con el 32%, y en Comas con el 25%. En noviembre de 1992 FOVIDA atendía a 506 comedores autogestionarios (FOVIDA 1993a).

## **Alan García (1985 – 1990)**

### **Programa de Asistencia Directa (PAD) y clubes de madres**

El PAD fue creado por el gobierno, en 1985, como un proyecto especial, y en 1989 pasó a ser una institución pública descentralizada del entonces Ministerio de la Presidencia. Contemplaba la realización de acciones destinadas a mejorar los servicios sociales básicos de salud, alimentación, educación y vivienda a través de los clubes de madres. Estos, a su vez, se organizaron en tres módulos: el comedor popular, el taller de producción y los centros de educación inicial (PRONOEI).

Inicialmente, el apoyo a los comedores se dio a través de la donación de cocinas semindustriales y otros implementos, y recibieron, además, atención prioritaria de los otros programas asistenciales que coordinaba el Estado (ONAA, PADPAMI, OFASA, PAN, PIBA) (Córdova y Gorriti, 1989). Actualmente, ha pasado a depender del Programa Nacional de Apoyo

Alimentario (PRONAA) y muchos de los clubes de ,madres fundados dentro del PAD sólo conservan el comedor.

### **Programa de Alimentación Nacional (PAN)**

Tenía como objetivo apoyar con alimentos a la población en extrema pobreza. Estuvo en vigencia en setiembre de 1988, para contrarrestar los efectos del ajuste recién aplicado. Consistía en la distribución de alimentos de las empresas públicas ECASA (arroz) y ENCI (leche), mediante CARITAS, a 600 comedores populares de Lima administrados por los clubes de madres. El programa se inició en los centros educativos, mediante las asociaciones de padres de familia, pero fue suspendido por el mal funcionamiento de la coordinación con ECASA (FOVIDA, 1993).

### **Programa de Apoyo al Ingreso Temporal (PAIT)**

Estuvo en vigencia entre 1986 – 1987 y tenía como objetivo atender la necesidad de empleo en los sectores de extrema pobreza. Consistió en la creación de puestos de trabajo eventual en actividades de uso intensivo de mano de obra no calificada, a los cuales se retribuía con una remuneración equivalente a un salario mínimo vital.

Las principales actividades realizadas fueron: recolección de basura, pintado de fachadas de locales públicos, saneamiento básico y habilitación de acceso a vías peatonales. Se crearon 160 mil puestos de trabajo a nivel nacional, de los cuáles el 75% fue asignado a la capital. Aunque este programa no estaba dirigido exclusivamente a mujeres, ellas constituyeron el 80% de los trabajadores del PAIT.

### **Proyecto de Desarrollo Integral con Apoyo Alimentario (PRODIA)**

Con recursos de USAID canalizados por CARE Perú, este proyecto es ejecutado hasta la actualidad en coordinación con el Ministerio de Salud (UDES), PRONAA (ex ONAA) y los gobiernos regionales. Su ámbito de ejecución son las ciudades de Piura, Cajamarca, Trujillo, Chimbote, Puno y Lima. Tiene como antecedente el proyecto PIBA y su objetivo es mejorar los niveles nutricionales de la población con menores recursos.

El proyecto pretende facilitar el acceso a los alimentos mediante actividades con 2,400 comedores populares y 400 grupos especiales beneficiando a un total de 400 mil personas. La primera versión de PRODIA se ejecutó de 1988 a 1992. Actualmente el programa continúa y se proyecta hasta 1997.

La primera versión de PRODIA comprendió tres sub proyectos: comedores, grupos especiales y obras por iniciativa comunal. El volumen de los alimentos distribuidos por el proyecto PRODIA entre 1989-90 se incrementó en más del triple, pasando de 4 mil toneladas en 1989 a 14,400 toneladas en 1990 (Entrevista CARE, 1993).

***Proyecto de Atención Integral a Comunidades Rurales y Urbano Marginales (PAICRUM) (2da etapa)***

En convenio con UNICEF, era ejecutado por el Instituto Nacional de Planificación y los Ministerios de Educación y Salud. Puesto en práctica en 1988 tenía como objetivo elevar el nivel de conciencia de las mujeres y su participación en la toma de decisiones en sus organizaciones, mejorar el nivel de supervivencia de sus hijos y propiciar que las mujeres asuman la gestión y conducción del proyecto.

Participaron grupos organizados de mujeres a las que se les capacitaba en actividades de salud, generación de ingresos y alfabetización. Se realizó en las áreas urbano marginales de Lima Metropolitana y las zonas andinas de mayor pobreza. Este proyecto ya concluyó (Fort, 1993).

## **Fondos de Desarrollo Urbano del Banco Industrial**

Con fondos de USAID canalizados a través de CARE Perú, se dirigió un proyecto hacia mujeres de los sectores urbano populares y del sector informal. Este fue coordinado con los clubes de madres, los centros comunales y las asociaciones de mujeres. Comprendió también acciones de capacitación en confección de chompas y de mercadeo, costos y registros contables. El proyecto ya concluyó.

## **Alberto Fujimori (1990-1995) y la política social**

### **Emergencia Social (PES)**

Se creó en agosto de 1990 y tenía como finalidad atenuar los efectos del ajuste económico en los sectores de extrema pobreza, en las áreas de alimentación, salud y empleo temporal. Su vigencia estaba programada hasta diciembre de 1990, pero se prolongó hasta 1991. Dirigió sus recursos a la atención de la salud y la alimentación infantil, mediante el programa de Vaso de Leche, la alimentación escolar y los programas de CARITAS, CARE Perú y la ONAA.

Durante 1990, por falta de recursos, sólo pudo lograr el 14% de sus metas. Entre agosto y diciembre de 1990 se atendieron 2 millones 250 mil beneficiarios, de los 7 millones 550 mil que debían ser atendidos. De este total, el 55% se destinó a Lima, mientras que los departamentos más pobres, como

Huancavelica y Apurímac, sólo recibieron el 2.5% de la ayuda (Instituto Cuánto, 1991).

En 1991 se le asignó un presupuesto de 213 millones de dólares para distribución de alimentos y generación de empleo, de los cuales sólo se ejecutó el 28%. Aún habiéndose empleado la totalidad del monto asignado, éste hubiera sido insuficiente, ya que se estima que para atender a la población en pobreza extrema, en 1991, se requerían 1,600 millones de dólares anuales (Elías, 1992).

### **Fondo Nacional de Compensación y Desarrollo Social (FONCODES)**

Es un organismo descentralizado del viceministerio de Desarrollo Social del Ministerio de la Presidencia. Creado en agosto de 1991, tiene como finalidad captar fondos nacionales e internacionales para financiar la ejecución de proyectos de apoyo social y de fomento de empleo productivo a nivel nacional, dirigidos a beneficiar a la población en extrema pobreza.

En 1992 el presupuesto destinado a esta entidad por el tesoro público era de 164 millones de nuevos soles, de los cuáles 125 millones se destinaron para promover el empleo productivo y 39 millones para el apoyo social. Hasta setiembre de 1992 sólo se habían ejecutado cerca de 54 millones, es decir el 33% de lo asignado para el año, lo que revela una baja capacidad de ejecución presupuestal. Ello estaría ligado a la falta de ingresos obtenidos por el tesoro



público y las prioridades del gasto público, ya que es el Ministerio de Economía quien aprueba la cantidad de dinero que debe desembolsarse mensualmente (Elías, 1992).

### **Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA)**

Se creó en febrero de 1992 y es el resultado de la fusión de la Oficina Nacional de Apoyo Alimentario (ONAA), creada en 1977, y el Programa de Asistencia Directa (PAD), creado en 1985. Tiene como finalidad contribuir a elevar los niveles nutricionales de la población más deprimida mediante la entrega de alimentos. El PRONAA diferencia dos modalidades de trabajo, una de tipo asistencial y otra de desarrollo productivo.

El programa de emergencia tiene una función asistencialista y comprende la distribución directa de alimentos, el subsidio a comedores, los programas de alimentos por trabajo y los de atención a casos especiales (ancianos y huérfanos).

Los proyectos regulares tienen la finalidad de apoyar el desarrollo comunal a través de la ejecución de obras de infraestructura básica y trabajos productivos, implementados a través de la modalidad de alimentos por trabajo. (Ministerio de la Presidencia, PRONAA, 1992).

El PRONAA contaba para 1992 con un presupuesto de 157 millones de nuevos soles, de los cuales 140 millones le habían sido transferidos de FONCODES. Según el decreto ley que autoriza la mencionada transferencia (D.L. 25517), este monto debería corresponder al subsidio de comedores, sin embargo ha sido distribuido entre los distintos programas a cargo de PRONAA, reduciéndose significativamente el monto destinado a comedores.

Por otro lado, los comedores beneficiados, según la Comisión Nacional de Comedores, habrían sido aquellos relacionados con el partido de gobierno (Elías, 1992).

Dentro de los proyectos ejecutados o coejecutados por el PRONAA, destaca el Proyecto de Desarrollo Integral con Apoyo Alimentario (PRODIA) con recursos de USAID. Constituye el principal programa alimentario puesto en práctica por CARE, en coordinación con el Estado, a través del Ministerio de Salud y PRONAA. De acuerdo al segundo Censo de Comedores ejecutado por CARE en 1991, en el periodo comprendido entre octubre de 1991 y setiembre de 1992, PRODIA habría atendido al 33% de los comedores de Lima Metropolitana.

Como ya hemos señalado, este proyecto se inicia en 1988 y su primera etapa llega hasta 1992. La versión actual que se pondrá en práctica entre 1993 y 1997, ha eliminado el subproyecto de Obras por iniciativa Comunal y ha priorizado la atención a los comedores populares. El volumen de los alimentos

distribuidos por el proyecto PRODIA pasó de 14,400 TM en 1990 a 32,700 en 1992. Esta cantidad disminuiría en 1993 a 22 mil (Entrevista CARE, 1993).

### **Programa de Emergencia e Inversión Social (PEIS)**

Es ejecutado por CARITAS, los municipios, las subregiones y las organizaciones de base. Realiza pequeños proyectos como la construcción de aulas escolares, la instalación de sistemas de agua potable, letrinas en centro educativos y asentamientos humanos, etcétera. Se lleva a cabo en doce departamentos del país. Aunque no está dirigido a la mujer como beneficiaria directa, aparece como movilizadora social.



